Mikrolaineahi

Kasutusjuhend

MC35J8085**

Sisukord

Selle kasutusjuhendi kasutamine **3**

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid. 3

Ohutusjuhised **4**

Tähtsad ohutusjuhised 4
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 12

Paigaldamine **13**

Kaasasolevad esemed 13
Paigalduskoht 18
Pöördalus 18

Hooldus **19**

Puhastamine 19
Asendamine (parandamine) 20
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks 20

Enne alustamist **21**

Kell 21
Heli sisse-/väljalülitamine 22
Energia säästmine 22
Teave mikrolaineenergia kohta 23
Mikrolaineahjukindlad nõud 24

Toimingud **26**

Juhtpaneel 26
Käsitsirežiim 29
Automaatrežiim 36
Erifunktsioonid 38

Nutikas küpsetamine **40**

Automaatküpsetus 40
Käsitsi küpsetamine 48
Kiire ja lihtne 62

Tõrkeotsing **63**

Kontrollpunktid 63
Teabekoodid 70

Tehnilised andmed **71**

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 2 2015-06-01 6:35:57

Selle kasutusjuhendi kasutamine

Olete ostnud SAMSUNGi mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta.

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid.

⚠ HOIATUS

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.

⚠ ETTEVAATUST!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist**.

MÄRKUS

Kasulikud näpunäited, soovitused või teave, mis aitab kasutajal toodet käsitseda.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 3 2015-06-01 6:35:57

Ohutusjuhised

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

VEENDUGE, ET NEID OHUTUSJUHISEID ALATI JÄRGITAKS.

ENNE AHJU KASUTAMIST VEENDUGE, ET JÄRGIKSITE ALLTOODUD JUHISEID.

Ainult mikrolainefunktsioon

HOIATUS! Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

HOIATUS! Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

HOIATUS! Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögialal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

HOIATUS! Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 4 2015-06-01 6:35:57

HOIATUS! lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu.

Suitsu tekkimisel (märkamisel) lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

HOIATUS! Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.

HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 5 2015-06-01 6:35:57

Ohutusjuhised

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.

Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal (avapinnal) ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

Ainult ahjufunktsioon – valikuline

HOIATUS! Kui seade töötab kombineeritud režiimil, võib temparatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 6 2015-06-01 6:35:57

HOIATUS! Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

Aurupuhastit ei tohi kasutada.

HOIATUS! Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.

HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks.

Hoolikalt tuleb jälgida, et ei puudutataks kütteelemente.

Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta.

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda.

Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.

Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 7 2015-06-01 6:35:57

Ohutusjuhised

Üldine ohutus

⚠ HOIATUS

Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.

Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.

Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.

Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.

See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.

Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehad, nt tolm või vesi.

Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.

Gaasilekke (nt propaan, veeldatud naftagaas vms) korral õhutage kohe ruumi ja ärge puudutage toitepistikut.

Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.

Ärge lülitage seadet töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest.

Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.

Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.

Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, nt kraanikausi või klaasist esemete, kohale.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, auru- või kõrgsurvepuhastit.

Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.

Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.

Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.

Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.

Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.

Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 8 2015-06-01 6:35:57

Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.

Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.

Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta.

HOIATUS! Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI.

Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST.
- Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.
- Katke koht puhta, kuiva sidemega.
- Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, sest need võivad puruneda või saada kahjustusi.

Ärge kasutage mikrolaineahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise.

⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage ainult mikrolaineahju jaoks ette nähtud nõusid; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid, kahvleid vms.

Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid.

Põhjus: tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.

Ärge kasutage mikrolaineahju paberite või riiete kuivatamiseks.

Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.

Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.

Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Need võivad süttida, kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 9 2015-06-01 6:35:58

Ohutusjuhised

Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.

Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.

Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.

Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui mikrolaineahi kogemata sisse lülitatakse.

Ahju paigaldamisel järgige selles juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine".)

Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

Ettevaatusabinõud, kuidas vältida kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga (ainult mikrolainefunktsioon)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

A. Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.

B. ÄRGE pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva lapiga.

C. ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahjutehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulguks õigesti ja et järgmistel osadel poleks mingeid kahjustusi.

- **1)** uks (kõver)
- **2)** uksehinged (katki või logisevad)
- **3)** uksetihendid ja tihendite pinnad

D. Ahju tohib reguleerida ja parandada ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele ja/või tarvikule tekkinud kahju või tarviku kaotsimineku on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

A. Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel.

B. Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 10 2015-06-01 6:35:58

- Seadet on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivaid olukordi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
- Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, see võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 11 2015-06-01 6:35:58

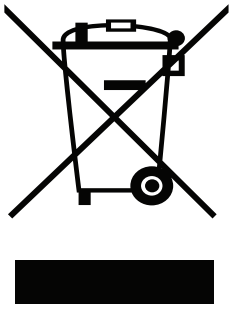
Ohutusjuhised

Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.

B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.
Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.
Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

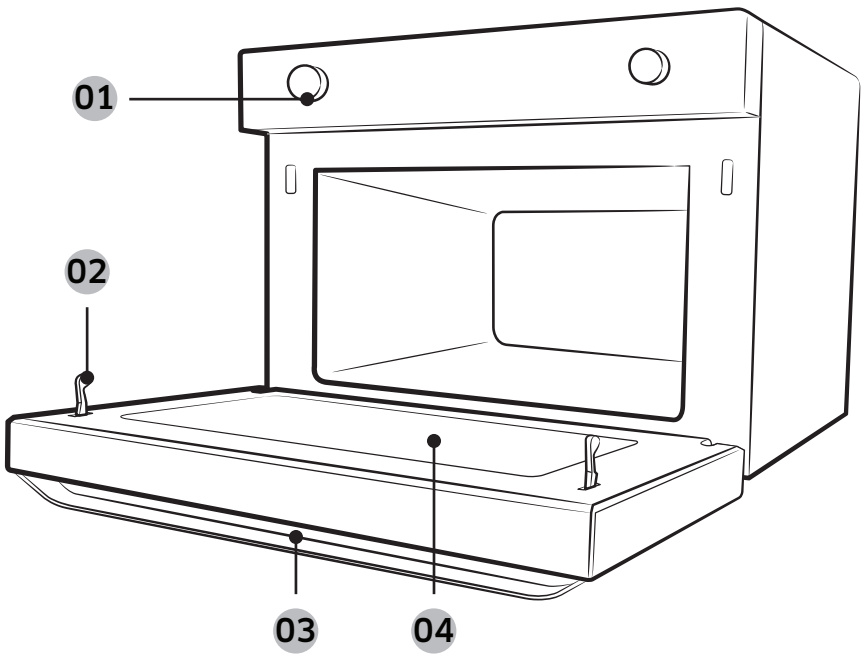
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 12 2015-06-01 6:35:58

Paigaldamine

Kaasasolevad esemed

Veenduge, et kõik osad ja tarvikud oleksid toote pakendis olemas. Kui teil on ahju või tarvikutega probleeme, võtke ühendust Samsungi kohaliku klienditeeninduskeskuse või edasimüüjaga.

Ahju ülevaade



01 Juhtpaneel **02** Luugi turvalukk **03** Luugi käepide
04 Luuk

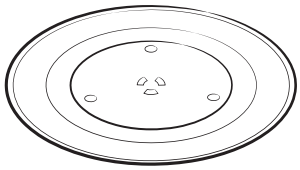
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 13 2015-06-01 6:35:58

Paigaldamine

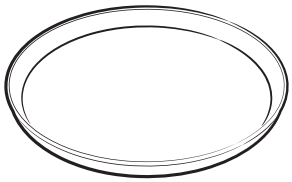
Tarvikud

Ahjuga on kaasas tarvikud, mille abil saate valmistada erinevaid toite.

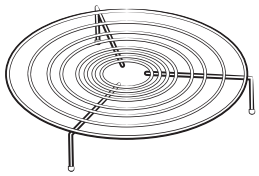
Pöördtugi



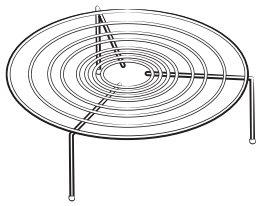
Pöördalus



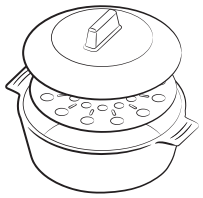
Krõbestusalus



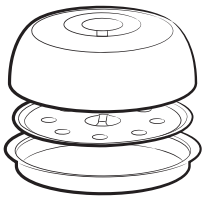
Madal rest



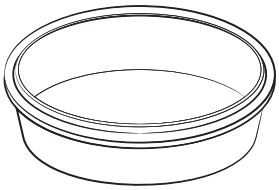
Kõrge rest



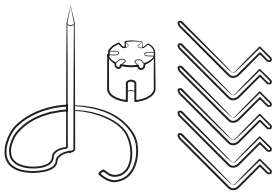
Auruti *



Profiauruti *



Klaasanum *



Grillikomplekt *

MÄRKUS

Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus oleneb ahju mudelist.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 14 2015-06-01 6:35:58

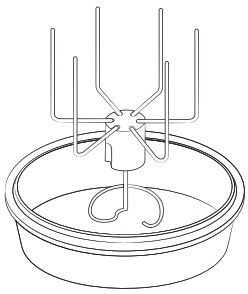
Pöördtugi	Asetage aluse keskele. See toetab pöördalust.
Pöördalus	Asetage pöördtugi keskele ja sobitage pesadesse. See toimib küpsetusalusena.
Restid	Restide abil saate küpsetada kahte toitu üheaegselt. Väiksem nõu asetage pöördalusele, teine valitud restile. Saate neid reste kasutada grilli-, konvektsiooni- või kombineeritud küpsetamise režiimis. **MÄRKUS** Ärge kasutage metallreste mikrolainerežiimis.
Krõbestusalus	Asetage see pöördalusele. Kasutage seda toidu pruunistamiseks või küpsetiste või pitsa krõbedana hoidmiseks.
Auruti	(Ainult mudel MC35J8085P*) • Kasutage aurutit koos aurutusfunktsiooniga. • Aurutit saab kasutada ainult mikrolainerežiimis. Ärge kasutage seda teistes küpsetusrežiimides. • Vt jaotist **Aurutusjuhis** lk **60**.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 15 2015-06-01 6:35:58

Paigaldamine

Profiauruti	(Ainult mudelid MC35J8085L* ja MC35J8085V*) • Profiauruti on komplekt, millesse kuuluvad roostevabast terasest kaas, aurutusrest ja krõbestusalus, mis on mõeldud aurutusrežiimi jaoks. Profiauruti abil saate toitu, nagu küpsetised ja pitsatainas, mikrolainerežiimis pruunistada. Ärge kasutage seda teistes küpsetusrežiimides. • Vt jaotist **Aurutusjuhis** lk **60**. ⚠ **ETTEVAATUST!** • Profiauruti on ette nähtud sellele mudelile. Ärge kasutage profiaurutit teiste mudelite ega toodetega. See võib põhjustada tulekahju või kahjustada vara. • Ärge kasutage profiaurutit, kui selles pole vett või toitu. Täitke profiauruti enne kasutamist vähemalt 500 ml veega. Vastasel juhul ei pruugi küpsemine olla täielik või võib tekkida tulekahju või varakahjustus. • Kasutage profiauruti väljavõtmisel kindlasti pajakindaid, kuna see on küpsetamise lõpus väga kuum. • Pange profiauruti enne küpsetamist kindlasti õigesti kokku, k.a kaas. Munad või kastanid võivad ilma kaane või krõbestusaluseta plahvatada.
Klaasanum	(Ainult mudelid MC35J8085P* ja MC35J8085V*) • Asetage klaasanum pöördalusele ja pange küpsetusalus küpsetamiseks anumale.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 16 2015-06-01 6:35:58

Grillikomplekt	(Ainult mudelid MC35J8085P* ja MC35J8085V*) Grillikomplekti kuuluvad küpsetusvarras, grillimisajam ja kuus praevarrast, moodustades vertikaalse mitmikvarda. Kasutage seda grillikomplekti suurte lihatükkide, nagu kana, grillimiseks. Tänu komplektile pole vaja liha käsitsi ümber pöörata ja seda saab kasutada ka kombineeritud grillirežiimiga. **Vertikaalne mitmikvarras** Kasutage kuue kebabivardaga vertikaalset mitmikvarrast konvektsiooni- või kombineeritud režiimis tükkideks lõigatud liha või köögiviljade grillimiseks.  Esmalt asetage küpsetusvarras klaasanumale ja pistke mitmikvarras küpsetusvardasse. ⚠ **ETTEVAATUST!** • Kui küpsetamine on lõppenud, võtke mitmikvarras välja pajakindaid kasutades, kuna see läheb väga kuumaks. • Ärge peske mitmikvarrast nõudepesumasinas. Puhastage seda käsitsi neutraalse pesuvahendi ja leige veega.

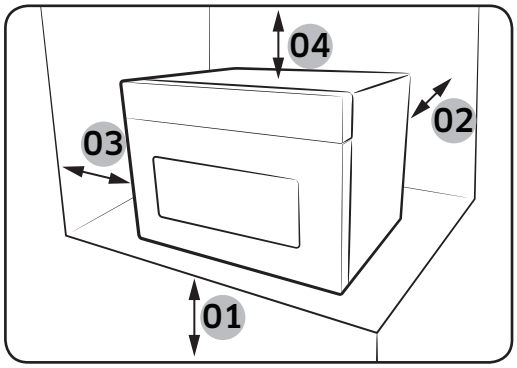
MÄRKUS

Ärge kasutage ahju, kui pöördtoel pole pöördalust.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 17 2015-06-01 6:35:59

Paigaldamine

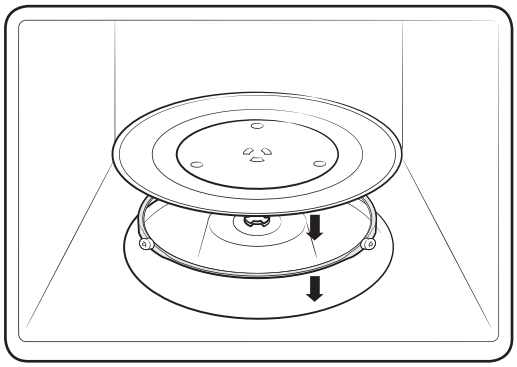
Paigalduskoht



01 85 cm põrandast
02 10 cm tagaseinast
03 10 cm külgedest
04 20 cm ülalt

- Valige tasane ja loodis pind, mis asub umbes 85 cm kõrgusel põrandast. Pind peab taluma ahju massi.
- Jätke ruumi ventilatsiooniks – vähemalt 10 cm tagaseinast ja mõlemalt küljelt ning 20 cm ülalt.
- Ärge paigaldage ahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt teise mikrolaineahju või radiaatori lähedusse.
- Veenduge, et toiteallika tehnilised andmed sobiksid ahjule. Kasutage vajaduse korral ainult heakskiidetud pikendusjuhtmeid.
- Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

Pöördalus



Eemaldage ahjust kogu pakkematerjal. Paigaldage pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saaks vabalt ringi käia.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 18 2015-06-01 6:35:59

Hooldus

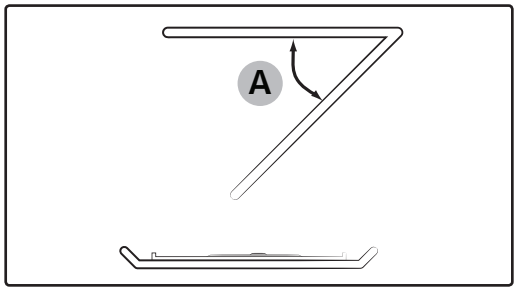
Puhastamine

Puhastage ahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist ahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).
Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige ahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

Ahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine

1. Pange tühja ahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahlaga.
2. Kuumutage ahju 10 minutit maksimaalvõimsusel.
3. Kui tsükkel on lõpule jõudnud, oodake, kuni ahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

Pöördkuumutiga mudelite sisemuse puhastamine



Küpsetuskambri ülaosa puhastamiseks langetage ülemist kuumutuselementi 45° võrra (A), nagu joonisel näidatud. See võimaldab puhastada ülaosa. Kui olete lõpetanud, pange ülemine kuumutuselement tagasi.

⚠ ETTEVAATUST!

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib toote elutsükkel lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett ahju ventilatsiooniavadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni ahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 19 2015-06-01 6:35:59

Hooldus

Asendamine (parandamine)

⚠ HOIATUS

Selles ahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge püüdke ahju osi ise asendada ega seda remontida.

- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või luugiga, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohalikku teeninduskeskusse.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohalikku teeninduskeskusse. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme ahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

- Kui te ei plaani ahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige ahi kuiva tolmuvabasse kohta. Ahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada ahju toimivust.

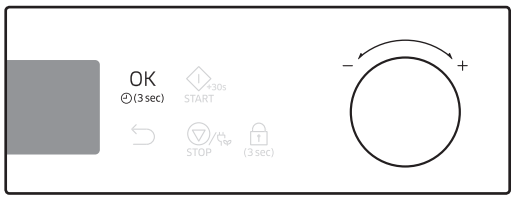
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 20 2015-06-01 6:35:59

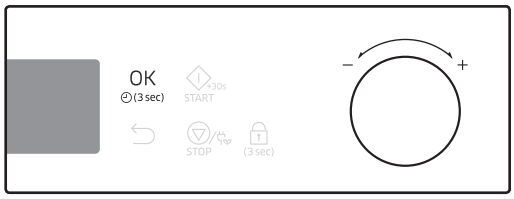
Enne alustamist

Enne retseptide juurde kiirustamist peaksite teadma mõnda asja. Enne mis tahes küpsetusrežiimi kasutamist või selle ajal saate seadistada kella või köögitaimeri oma vajaduste kohaselt või seda muuta.

Kell

Õigete automaatsete toimingute tagamiseks on oluline seadistada õige kellaaeg.





1. Lülitage ahi sisse ja oodake mõni sekund, kuni ooterežiim aktiveerub. Tunnielement hakkab vilkuma.
2. Määrake väärtusevalija abil tund, seejärel vajutage nuppu **OK**. Minutielement hakkab vilkuma.
3. Määrake väärtusevalija abil minut, seejärel vajutage nuppu **OK**.

MÄRKUS

- Praeguse kellaaja hiljem muutmiseks hoidke nuppu **OK** 3 sekundit all ja järgige allolevaid samme.
- Kellaaega ei saa toimingute ajal muuta.

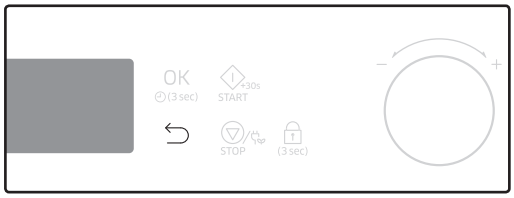
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 21 2015-06-01 6:35:59

Enne alustamist

Heli sisse-/väljalülitamine

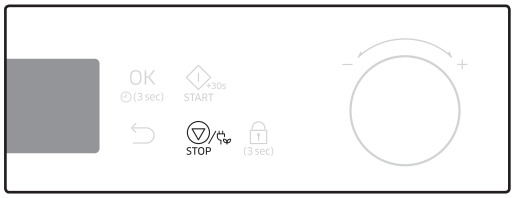
Saate nuputoonid, piiksud või alarmi sisse või välja lülitada. Seda seadistust saab kasutada ainult ooterežiimis (kui kuvatakse praegune kellaaeg).

Heli vaigistamiseks hoidke nuppu ⮌ 3 sekundit all. Näidikul kuvatakse „**OFF**" (väljas).



Helivaigistuse tühistamiseks hoidke nuppu ⮌ uuesti 3 sekundit all. Näidikul kuvatakse „**ON**" (sees).

Energia säästmine



Energiakulu vähendamiseks hoidke nuppu STOP 1 sekund all. Seda seadistust saab kasutada ainult ooterežiimis (kui kuvatakse praegune kellaaeg).

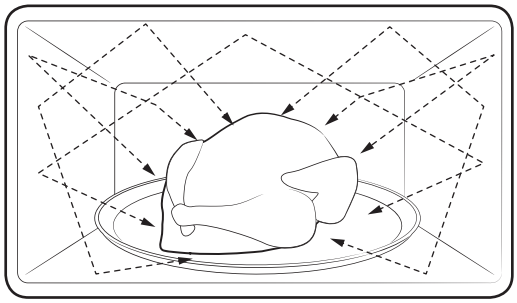
MÄRKUS

- Ahju seadistamisel 5-minutilise tegevusetuse järel tühistab ahi iga poolelioleva toimingu ja siseneb ooterežiimi.
- Kui ahi on küpsetamise ajal seisatud kauemaks kui 25 minutit, siseneb ahi ooterežiimi.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 22 2015-06-01 6:36:00

Teave mikrolaineenergia kohta

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Ahi tekitab sisseehitatud magnetroni abil mikrolaineid, mida kasutatakse toidu küpsetamiseks või soojendamiseks ilma seda deformeerimata või selle värvust muutmata.



1. Magnetroni tekitatud mikrolained levivad ühtlaselt läbi pöörleva jaotussüsteemi. Seetõttu küpseb toit ühtlaselt.
2. Mikrolained tungivad toitu kuni 2,5 cm sügavusele. Seejärel hajuvad need küpsetamise jätkudes toidus laiali.
3. Küpsetusaega mõjutavad järgmised toidu tingimused.
   - Kogus ja tihedus
   - Niiskusesisaldus
   - Algne temperatuur (eriti kui on külmunud)

MÄRKUS

Küpsetatud toit püsib pärast küpsetamise lõppu keskelt kuum. Seetõttu tuleb järgida selles kasutusjuhendis määratud ooteaega, mis tagab ühtlase küpsetuse kogu toidus.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 23 2015-06-01 6:36:00

Enne alustamist

Mikrolaineahjukindlad nõud

Mikrolainerežiimis kasutatavad nõud lasevad mikrolaineid läbi ja võimaldavad neil toitu tungida. Metallid, nagu roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolaineid. Seetõttu ärge kasutage metallist nõusid. Nõusid, mis on tähistatud kui mikrolaineahjukindlad, on alati ohutu kasutada. Lisateabe saamiseks sobivate nõude kohta vaadake allolevaid juhtnööre ja pange klaas vett või toitu pöördalusele.

Nõuded

- Sile põhi ja sirged küljed
- Tihedalt kinnituv kaas
- Tasakaalus olev nõu, mille käepidemed kaaluvad vähem kui nõu

Materjal		Mikrolaineahjukindel	Kirjeldus
Alumiiniumfoolium		△	Kasutage väikest tükki üleküpsetamise vältimiseks. Kui foolium asub ahju seina lähedal või kasutate liiga suurt fooliumitükki, võib tekkida kaarleek.
Krõbestusalus		○	Ärge kasutage eelkuumutuseks üle 8 minuti.
Luuportselan või savinõud		○	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on tavaliselt mikrolaineahjukindlad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid		○	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid	Polüstüreentopsid või -nõud	○	Liigsel kuumutamisel võivad need sulama hakata.
	Paberkotid või ajalehed	×	Võivad süttida.
	Ümbertöödeldud paber või metalläärega	×	Võivad põhjustada kaarleeki

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 24 2015-06-01 6:36:00

Materjal		Mikrolaineahjukindel	Kirjeldus
Klaasnõud	Ahju- ja lauanõud	○	Mikrolaineahjukindlad, kui neil puudub metalläär.
	Peenemad klaasnõud	○	Õrnad klaasnõud võivad kiirel kuumutamisel puruneda või praguneda.
	Klaaspurgid	○	Sobivad ainult soojendamiseks. Eemaldage enne küpsetamist kaas.
Metall	Nõud	×	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
	Vintsulguriga külmutuskott	×	
Paber	Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	○	Kasutage lühiajaliseks küpsetamiseks. Need imavad liigset niiskust.
	Ümbertöödeldud paber	×	Põhjustab kaarleeki.
Plast	Hoiunõud	○	Kasutage ainult termoplastist hoiunõusid. Mõni plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta.
	Toidukile	○	Kasutage niiskuse säilitamiseks pärast küpsetamist.
	Külmikukotid	△	Kasutage ainult keetmis- või ahjukindlaid kotte.
Vaha- või küpsetuspaber		○	Kasutage niiskuse säilitamiseks ja pritsimise takistamiseks.

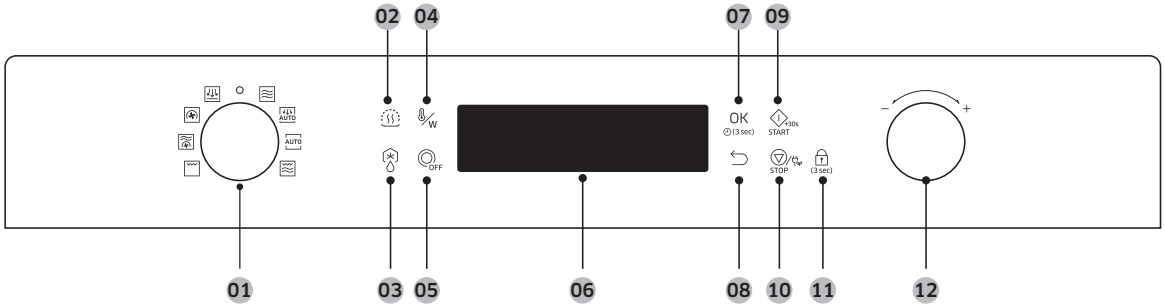
○ : mikrolaineahjukindel △ : kasutage ettevaatlikult × : pole mikrolaineahjukindel

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 25 2015-06-01 6:36:00

Toimingud

Juhtpaneel

Esipaneel võib olla erinevatest materjalidest ja erinevat värvi. Kvaliteedi parandamise nimel võidakse ahju tegelikku välimust ette teatamata muuta.



01 Režiimivalija	Režiimivalijat keerates saate valida soovitud küpsetusrežiimi või funktsiooni.
02 Soojashoidmine	Kasutage seda ainult äsjavalmistatud toidu soojashoidmiseks.
03 Sulatamine	Ahjul on teie mugavuse tagamiseks viis sulatusprogrammi.
04 Temperatuuri-/ võimsustase	Selle abil saate muuta temperatuuri või võimsust.
05 Pöördalus	Vajutage pöördaluse sisse- ja väljalülitamiseks.
06 Näidik	Kuvab vajaliku teabe valitud funktsiooni või seade kohta.
07 OK	Vajutage seadete kinnitamiseks.
08 Tagasi	Vajutage vaikeseade taastamiseks.
09 Start (käivita)	Vajutage töö käivitamiseks. Seda nuppu saab kasutada ka 30-sekundiliseks mikrolainetega küpsetamiseks maksimaalsel võimsusel.
10 Stop/toide (sääst)	Vajutage seda nuppu ahju sisselülitamiseks. Töö ajal toimingu peatamiseks vajutage nuppu üks kord, praeguse režiimi tühistamiseks kaks korda ja ahju lülitamiseks energiasäästurežiimi kolm korda.
11 Lapselukk	Vajutage ja hoidke kolm sekundit all, et lukk aktiveerida või inaktiveerida. Lapselukku saab kasutada ainult ooterežiimis.
12 Väärtusevalija	Keerake väärtusevalijat, et reguleerida valitud suvandi väärtust. Suurendamiseks keerake märgi „+” suunas, vähendamiseks märgi „–” suunas.

MÄRKUS

- Ooterežiim: juhtpaneeli 5-minutilise mittekasutamise järel siseneb ahi ooterežiimi, milles kuvatakse ainult praegune kellaaeg. Veel 25-minutilise mittekasutamise järel siseneb ahi peatatud olekusse.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 26 2015-06-01 6:36:00

Funktsioonide ülevaade

Funktsioon			Temperatuurivahemik	Vaiketemperatuur	Max aeg
Käsitsirežiim		Kuumapahvak	160–230 °C	200 °C	60 min
			Kuumapahvak sarnaneb konvektsioonirežiimile. Kuumutuselemendid tekitavad aga suuremat kuumust ja levitavad ahjus suuremat õhuvoolu. See on mõeldud kiiremaks küpsetamiseks, säilitades või parandades samal ajal maitset.		
		Konvektsioon	40–230 °C	180 °C	60 min
			Kuumutuselement tekitab kuumust, mis levib ahjus konvektsiooniventilaatori abil ühtlaselt laiali. Kasutage seda režiimi külmutatud toidu puhul või küpsetamiseks.		
		Kombineeritud konvektsioon	40–200 °C 100–450 W	180 °C 450 W	60 min
			Kuumutuselement tekitab kuumust ja konvektsiooniventilaator levitab selle ahju, kus mikrolaineenergia seda omakorda võimendab.		
		Mikrolaine	100–900 W	900 W	90 min
			Mikrolaineenergia võimaldab toitu küpsetada või soojendada nii, et selle kuju ega värv ei muutu.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min
			Kasutage seda toidu, näiteks liha, grillimiseks.		
		Kombineeritud grill	180 °C 100–600 W	180 °C 600 W	60 min
			Kuumutuselement tekitab kuumust, mida mikrolaineenergia võimendab.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 27 2015-06-01 6:36:01

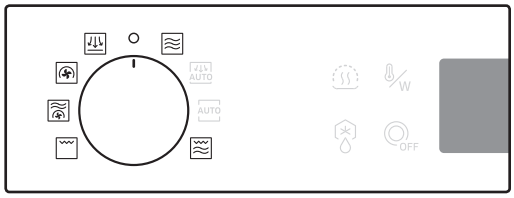
Toimingud

Funktsioon			Temperatuurivahemik	Vaiketemperatuur	Max aeg
Automaatrežiim	AUTO	Automaatne kuumapahvak	Esmakordsel kasutajal kuumapahvakurežiimi kasutamise hõlbustamiseks on ahjul pakkuda 10 automaatprogrammi.		
	AUTO	Automaatne	Algajatele küpsetajatele pakub ahi kokku 25 automaatset küpsetusprogrammi.		
		Sulatamine	Ahjul on teie mugavuse tagamiseks viis sulatusprogrammi.		
Erifunktsioonid		Soojashoidmine	50–80 °C	60 °C	3 tundi
			Kasutage seda ainult äsjavalmistatud toidu soojashoidmiseks.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 28 2015-06-01 6:36:01

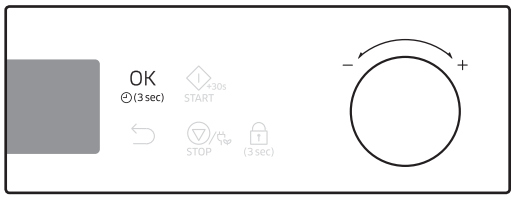
Käsitsirežiim

1. samm. Režiimi valimine



Keerake režiimivalijat ja valige käsitsirežiim, näiteks konvektsioon. Vaiketemperatuur hakkab vilkuma.

2. samm. Temperatuuri või võimsuse määramine

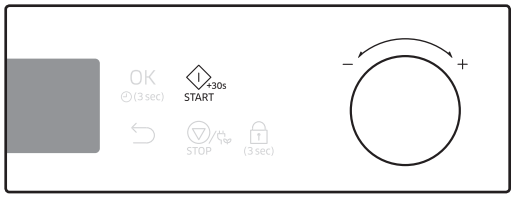


Reguleerige vaiketemperatuuri (või -võimsust) väärtusevalija abil. Kui see on tehtud, vajutage nuppu **OK**, et liikuda ajaelementide juurde.

MÄRKUS

Võimsust reguleeritakse määratud temperatuuri kohaselt (kui ei ole teisiti märgitud).
Kui te 5 sekundi jooksul võimsust või temperatuuri ei määra, liigub ahi küpsetusaja määramise etappi.

3. samm. Küpsetusaja määramine

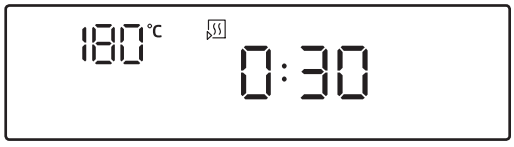


Määrake küpsetusaeg väärtusevalija abil. Kui see on tehtud, vajutage nuppu **START (käivita)** (+30s START).

MÄRKUS

Küpsetusaja saate määrata pärast eelsoojendust.

4. samm. Eelsoojendus



Ahi hakkab eelsoojenema, kuni saavutab määratud temperatuuri. Kui see on saavutatud, ahi piiksub ja näidik kaob.

Toimingud

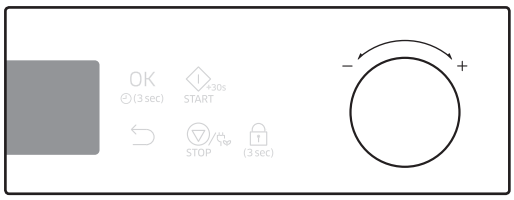
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 29 2015-06-01 6:36:02

Toimingud

⚠ ETTEVAATUST!

- Kasutage toidu väljavõtmisel alati pajakindaid.
- Mikrolaineahi võib jahutamiseks 5 minutit töötada, kui ahjuõõnsuse temperatuur on pärast küpsetamist väga kõrge. Kuvatakse ✳.

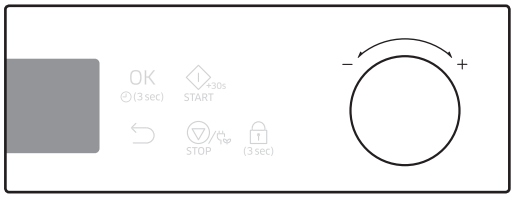
Küpsetusaja muutmine küpsetamise ajal



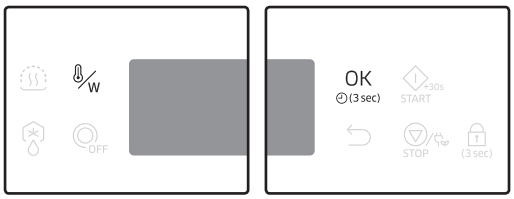
Reguleerige küpsetusaega väärtusevalija abil. Muudatused rakendatakse kohe ja ahi jätkab küpsetamist uute seadetega.

Temperatuuri või võimsuse muutmine küpsetamise ajal

1. Vajutage nuppu W. Temperatuuri- (või võimsuse-) element hakkab vilkuma.

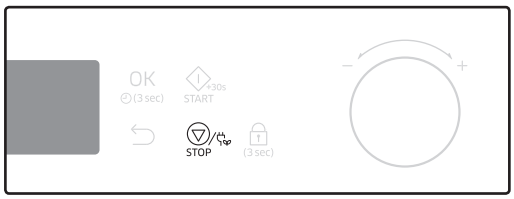


2. Reguleerige temperatuuri (või võimsust) väärtusevalija abil.



3. Vajutage muudatuste kinnitamiseks nuppu **OK** või W.

Töö peatamine



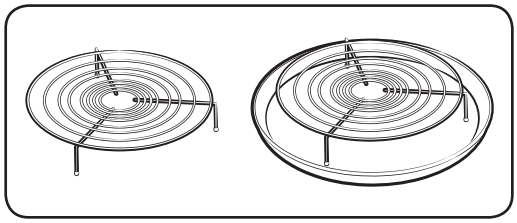
Töö vajutamiseks vajutage nuppu **Stop (peata)** (STOP) üks kord, praeguse režiimi tühistamiseks kaks korda ja ahju väljalülitamiseks, et energiat säästa, kolm korda.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 30 2015-06-01 6:36:02

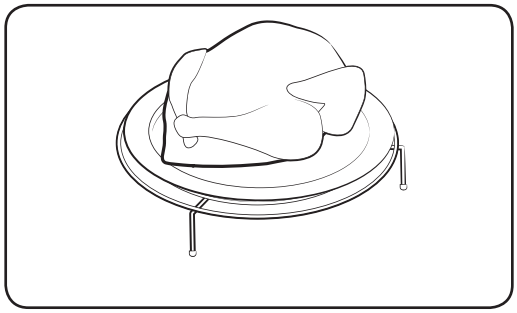
Kuumapahvak

Kuumapahvak sarnaneb konvektsioonirežiimile. Kuumutuselemendid tekitavad aga suuremat kuumust ja levitavad ahjus suuremat õhuvoolu. See on mõeldud kiiremaks küpsetamiseks, säilitades või parandades samal ajal maitset. Saate pöördalusel kasutada madalat resti või madalat resti koos krõbestusalusega.

1. samm **Kuumapahvak** > 2. samm **Temperatuur** > 3. samm **Küpsetusaeg** > 4. samm **Eelsoojendus**



1. Pange madal rest üksi või koos krõbestusalusega pöördalusele.



2. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see restile ja sulgege luuk.
3. Järgige samme 1–4 jaotises **Käsitsirežiim** lk 29.
4. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage seda režiimi leiva küpsetamiseks ega kondiitritoodete valmistamiseks. Tugevam kuumus võib toidu pealispinna kõrvetada.

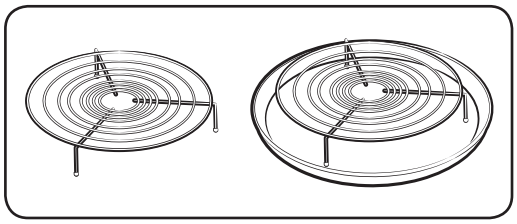
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 31 2015-06-01 6:36:03

Toimingud

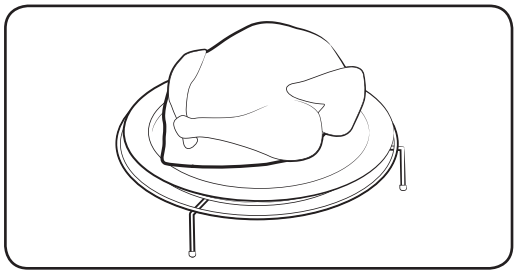
Konvektsioon

Kuumutuselement tekitab kuumust, mis levib ahjus konvektsiooniventilaatori abil ühtlaselt laiali. Saate pöördalusel kasutada madalat resti või madalat resti koos krõbestusalusega. Kasutage seda režiimi küpsiste, kuklite ja kookide ning puuviljakookide, tuuletaskute ja sufleede valmistamiseks.

1. samm **Konvektsioon** > 2. samm **Temperatuur** > 3. samm **Küpsetusaeg** > 4. samm **Eelsoojendus**



1. Pange madal rest üksi või koos krõbestusalusega pöördalusele.



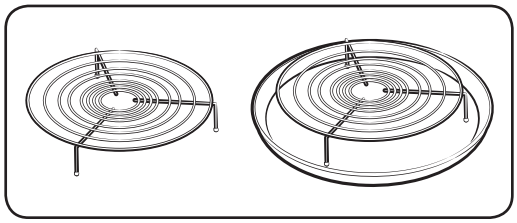
2. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see restile ja sulgege luuk.
3. Järgige samme 1–4 jaotises **Käsitsirežiim** lk 29.
4. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 32 2015-06-01 6:36:03

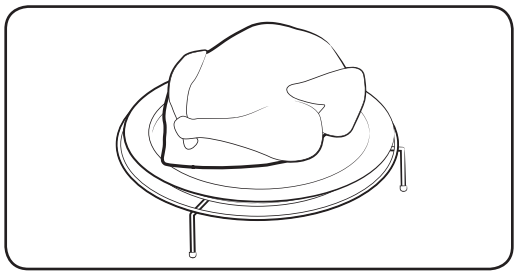
Kombineeritud konvektsioon

See kombineeritud režiim kombineerib mikrolaineenergia kuuma õhuga, vähendades seeläbi küpsetusaega ja andes toidule pruuni krõbeda pinna. Kasutage seda mis tahes liha- ja linnulihatoitude, samuti vormiroogade, gratäänide, grillitud köögiviljade, keekside, kergete puuviljakookide, pirukate, pudingite, küpsiste, leibade ja saiade valmistamiseks.

1. samm		2. samm		3. samm		4. samm
Kombineeritud konvektsioon	>	Temperatuur ja võimsus	>	Küpsetusaeg	>	Eelsoojendus



1. Pange madal rest üksi või koos krõbestusalusega pöördalusele.



2. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see restile ja sulgege luuk.
3. Järgige samme 1–4 jaotises Käsitsirežiim lk 29.
4. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid, nagu klaasi, keraamikat või luuportselani, millel puudub metalläär.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 33 2015-06-01 6:36:03

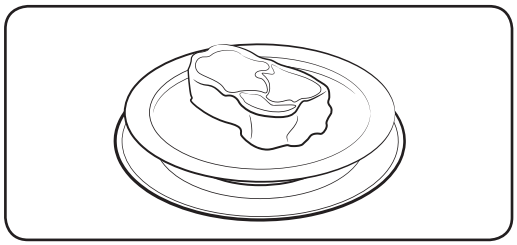
Toimingud

Mikrolained

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Mikrolaineenergia võimaldab toitu küpsetada või soojendada nii, et selle kuju ega värv ei muutu.

- Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid.

1. samm	>	2. samm	>	3. samm	>	4. samm
Mikrolaine		Võimsustase		Küpsetusaeg		–



1. Pange toit mikrolaineahjukindlasse nõusse ja asetage see pöördaluse keskele. Sulgege uks.
2. Järgige samme 1–3 jaotises Käsitsirežiim lk 29.
3. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00". Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

Lihtne käivitus

Selleks et toitu lihtsalt lühikese aja jooksul täisvõimsusel (900 W) soojendada, valige suvand Mikrolained ja vajutage nuppu **START (käivita)** (+30s START).

Võimsustase

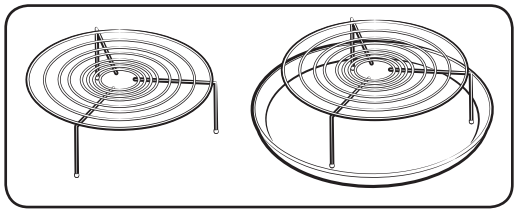
Tase	Protsent (%)	Väljundvõimsus (W)	Kirjeldus
KÕRGE	100	900	Kasutage vedeliku soojendamiseks.
MADALAM KÕRGE	83	750	Kasutage soojendamiseks ja küpsetamiseks.
KESKMISELT KÕRGE	67	600	
KESKMINE	50	450	Kasutage liha küpsetamiseks ja köögiviljade soojendamiseks.
KESKMISELT MADAL	33	300	
SULATAMINE	20	180	Kasutage sulatamiseks enne küpsetamist.
MADAL	11	100	Kasutage köögiviljade sulatamiseks.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 34 2015-06-01 6:36:03

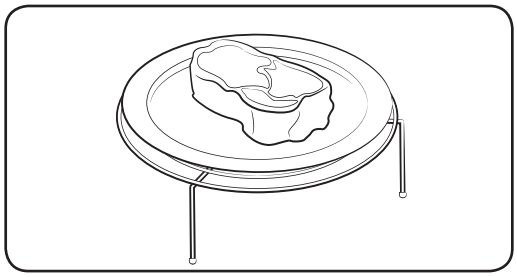
Grill

Kuumutuselemendid tekitavad kuumust. Veenduge, et need asetseks horisontaalselt.

1. samm	>	2. samm	>	3. samm	>	4. samm
Grill		–		Küpsetusaeg		–



1. Pange kõrge rest üksi või koos krõbestusalusega pöördalusele.

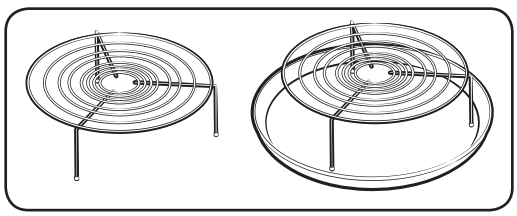


2. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see restile ja sulgege luuk.
3. Järgige samme 1 ja 3 jaotises Käsitsirežiim lk 29.
4. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

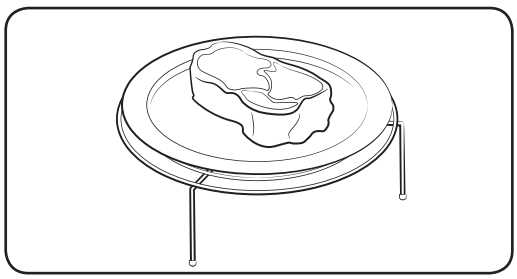
Kombineeritud grill

Kuumutuselement tekitab kuumust, mida mikrolaineenergia võimendab. Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid, nagu klaas või keraamika.

1. samm	>	2. samm	>	3. samm	>	4. samm
Kombineeritud grill		Võimsustase		Küpsetusaeg		–



1. Pange kõrge rest üksi või koos krõbestusalusega pöördalusele.



2. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see restile ja sulgege luuk.
3. Järgige samme 1–3 jaotises Käsitsirežiim lk 29.
4. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

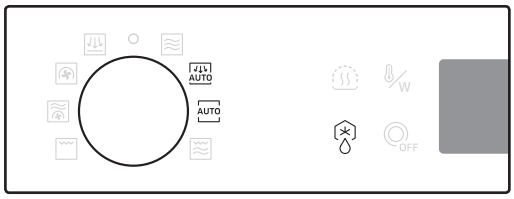
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 35 2015-06-01 6:36:03

Toimingud

Automaatrežiim

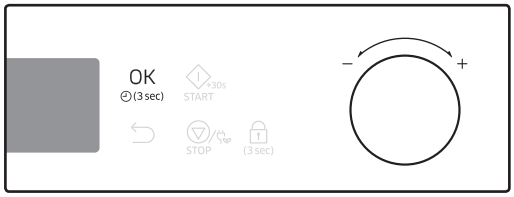
Ahjul on teie mugavuse tagamiseks kolm automaatrežiimi: **Automaatne kuumapahvak**, **Automaatne küpsetus** ja **Sulatamine**. Valige oma vajadusele sobivaim režiim.

1. samm. Režiimi valimine



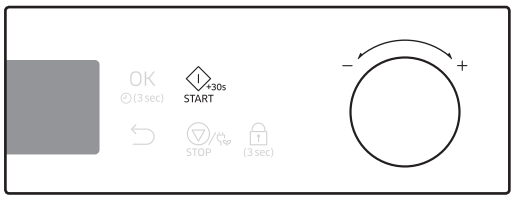
Keerake režiimivalijat ja valige automaatrežiim (**Automaatne kuumapahvak**, **Automaatne küpsetus**) või vajutage nuppu **Sulatamine**. Vaikeprogrammi number hakkab vilkuma.

2. samm. Programmi valimine



Määrake väärtusevalija abil soovitud programm, seejärel vajutage nuppu **OK**. Programmi vaikemass hakkab vilkuma.

3. samm. Portsjoni suuruse või massi määramine



Määrake väärtusevalija abil portsjoni suurus (või mass). Kui see on tehtud, vajutage nuppu **START (käivita)** (START).

⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage toidu väljavõtmisel alati pajakindaid.

MÄRKUS

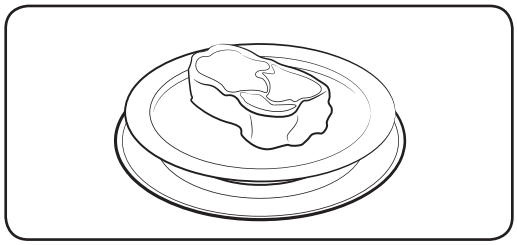
Küpsetusaeg on eelprogrammeeritud automaatrežiimi kohaselt ja seda ei saa muuta.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 36 2015-06-01 6:36:04

Automaatne kuumapahvak

Kuumapahvak sarnaneb konvektsioonirežiimile. Kuumutuselemendid tekitavad aga suuremat kuumust ja levitavad ahjus suuremat õhuvoolu. See on mõeldud kiiremaks küpsetamiseks, säilitades või parandades samal ajal maitset.
Esmakordsel kasutajal kuumapahvakurežiimi kasutamise hõlbustamiseks on ahjul pakkuda 10 automaatprogrammi.

1. samm	>	2. samm	>	3. samm
Automaatne kuumapahvak		1–10		Portsjoni suurus



1. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see pöördalusele ja sulgege luuk.
2. Järgige samme 1–3 jaotises Automaatrežiim lk 36.
3. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

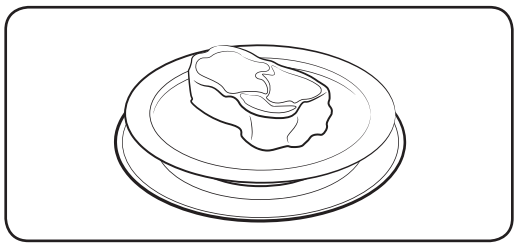
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage seda režiimi leiva küpsetamiseks ega kondiitritoodete valmistamiseks. Tugevam kuumus võib toidu pealispinna kõrvetada.

Automaatne küpsetus

Algajatele küpsetajatele pakub ahi kokku 25 automaatset küpsetusprogrammi. Selle funktsiooni eeliseks on aja säästmine või õppimisaja lühendamine. Küpsetusaega ja temperatuuri reguleeritakse valitud retsepti kohaselt.

1. samm	>	2. samm	>	3. samm
Automaatne		1–25		Portsjoni suurus



1. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see pöördalusele ja sulgege luuk.
2. Järgige samme 1–3 jaotises Automaatrežiim lk 36.
3. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

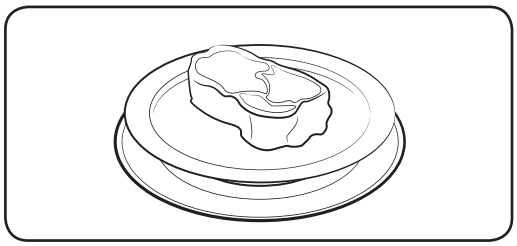
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 37 2015-06-01 6:36:04

Toimingud

Sulatamine

Ahjul on teie mugavuse tagamiseks viis sulatusprogrammi. Aega ja võimsust reguleeritakse valitud programmi kohaselt automaatselt.

1. samm	>	2. samm	>	3. samm
Sulatamine		1–5		Mass



1. Pange toit sobivasse küpsetusnõusse, tõstke see pöördalusele ja sulgege luuk.
2. Järgige samme 1–3 jaotises Automaatrežiim lk 36.
3. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkab vilkuma „0:00”. Kasutage toidu väljavõtmiseks pajakindaid.

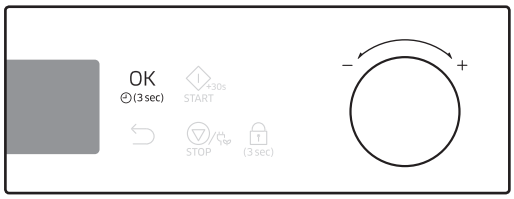
Erifunktsioonid

Soojashoidmine

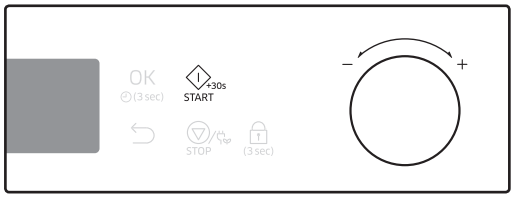
Selle funktsiooniga töötab ainult konvektsiooni kuumutuselement ning lülitub tsükliliselt sisse ja välja, et toitu soojas hoida.

Kui küpsetamine on lõpule jõudnud, tehke järgmist.

1. Vajutage funktsioonipaneelil nuppu . Vaiketemperatuur (60 °C) hakkab vilkuma.



2. Reguleerige temperatuuri väärtusevalija abil ja vajutage nuppu **OK**, et liikuda ajaelemendi juurde.



3. Määrake väärtusevalija abil aeg, seejärel vajutage nuppu **START (käivita)** (START). Ahi hakkab soojendama.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 38 2015-06-01 6:36:04

⚠ ETTEVAATUST!

- Kasutage toidu väljavõtmisel alati pajakindaid.
- Ärge kasutage seda funktsiooni külmade toitude soojendamiseks. Kasutage seda ainult äsjavalmistatud toidu soojashoidmiseks.
- Ärge käitage seda funktsiooni kauem kui 1 tund. Vastasel juhul võib see mõjutada toidu kvaliteeti.
- Toidu krõbedana hoidmiseks ärge seda soojashoidmise ajal katke.

MÄRKUS

- Tsükli ajal temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu ℃/W ja korrake ülaltoodud 2. sammu.

Soojashoidmise juhis

Toit	Temperatuur (°C)	Ooteaeg (min)	Suunised
Road	80	30	Liha, kala, gratääni, pitsa, kartulite ja taldrikul roogade soojashoidmiseks.
Joogid	80	30	Vee, piima ja kohvi soojashoidmiseks.
Leivad/ pagaritooted	60	30	Leiva, röstsaia, kuklite, muffinite ja koogi soojashoidmiseks.
Toidunõud	70	30	Toidunõude eelsoojendamiseks. Seadke nõud pöördalusele. Ärge pange neid liiga palju (kuni 7 kg).

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 39 2015-06-01 6:36:04

Nutikas küpsetamine

Automaatküpsetus

Automaatse kuumapahvaku juhis

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
H1	Külmutatud pannipitsa	400–450	Eemaldage pakend ja asetage pitsa madalale restile. Pange ahju. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
H2	Kodune pitsa	500–550	Koostisained • Pitsatainas (200–220 g) 150 g tugevat nisujahu, 3 g kuivpärmi, 0,5 spl oliiviõli, 100 ml sooja vett, 0,5 sl suhkrut ja soola • Kate 100 g köögiviljaviile, 100 g tomatipüreed, 80–100 g riivitud mozzarella't Valmistamine Pange jahu, pärm, õli, sool, suhkur ja soe vesi kaussi ning segage läbi. Sõtkuge mikseri abil või käega 5–10 minutit. Katke kauss kaanega ja laske 30 minutit kerkida. Rullige tainas krõbestusalusele. Määrige tomatipasta tainale ja lisage köögiviljad. Puistake juust ühtlaselt peale. Asetage pitsa madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 40 2015-06-01 6:36:04

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
H3	Kodune lasanje	1000–1100	Koostisained 2 spl oliiviõli, 500 g hakkliha, 100 g tomatikastet, 100 ml lihapuljongit, 150 g kuivi lasanjeplaate, 1 sibul (tükeldatud), kuivatatud peterselli, oreganot, basiilikut (igaüht 1 tl), 200 g riivitud mozzarella't Valmistamine Kaste: kuumutage õli praepannil, seejärel praadige hakkliha ja tükeldatud sibulat umbes 10 minutit kuni pruunistumiseni. Valage peale tomatikaste ja lihapuljong ning lisage maitsetaimed. Laske keema tõusta ja kuumutage aeglasel tulel 10 minutit. Kasutage kuivatatud ja eelküpsetatud lasanjeplaate. Laotage plaadid, hakklihakaste ja juust kihiti küpsetusnõusse, korrake. Puistake järelejäänud mozzarella lasanjele ja asetage nõu madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
H4	Kodune gratään	600–650 1200–1250	Koostisained (1200–1250 g) 800 g kartuleid, 100 ml piima, 100 g koort, 50 g lahtiklopitud muna, soola, pipart, muskaatpähklit (igaüht 1 tl), 150 g riivitud mozzarella't, võid, tüümiani * 600–650 g korral kasutage poolt kogust. Valmistamine Koorige kartulid ja viilutage 3 mm paksusteks viiludeks. Määrige gratääninõu (umbes 18x28 cm) võiga. Laotage kartuliviilud puhtale rätile ja hoidke räti all kaetuna, kuni teisi koostisaineid ette valmistate. Segage teised koostisained peale riivjuustu suures kausis hoolikalt läbi. Laotage kartuliviilud nõusse, nii et need üksteist veidi katavad, ja valage segu kartulitele. Puistake riivjuust peale ja küpsetage. Asetage nõu madalale restile. Pärast küpsetamist serveerige, puistates peale mõne värske tüümianilehe. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 41 2015-06-01 6:36:04

Nutikas küpsetamine

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
H5	Külmutatud friikartulid	300–350 400–450	Laotage külmutatud friikartulid ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
H6	Külmutatud vürtsikad kanatiivad	400–450 500–550	Asetage külmutatud vürtsikad kanatiivad (eelküpsetatud ja maitsestatud) krõbestusalusele. Asetage alus kõrgele restile. Pange ahju. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
H7	Grillitud kanatükid	500–600 900–1000	Võtke ühesuurused kanatükid ning pintseldage need õli ja vürtsidega. Asetage ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake kana ümber ja vajutage jätkamiseks nuppu Start (käivita). Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
H8	Grillkana	1200–1300	Pintseldage kana üleni õli ja maitseainetega. Asetage kana rinnaosaga allpool alumise resti keskele. Piiksu kõlamisel keerake kana tangide abil ümber ja vajutage jätkamiseks nuppu Start (käivita). Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
H9	Lihapirukas	500–600	Koostisained 200 g veiseliha (kuubikuteks lõigatud), 1 spl oliiviõli, 1/2 sibulat (viilutatud), 80 g seeni (viilutatud), peterselli ja tüümiani (kumbagi 1 tl), 1 spl Worcestershire'i kastet, soola ja pipart, 2 spl jahu, 100 ml kuuma lihapuljongit, 120 g lehttainast, 1 munarebu (lahtiklopitud) Valmistamine Puistake lihale jahu, soola ja pipart. Praadige liha pannil õliga ja segage sageli kuni pruunistumiseni. Lisage sibul, seened, petersell, tüümian, Worcestershire'i kaste ja veisepuljong ning praadige läbi. Kui on praetud, kuumutage aeglasel tulel tund aega. Valage täidis ahjunõusse, katke tainalehega ja suruge selle servad tihedasti kokku. Kaunistage tainaserv noa ja kahvli abil. Lõigake kattesse rist ja pintseldage lahtiklopitud munarebuga. Asetage nõu madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 42 2015-06-01 6:36:04

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
H10	Kodune koorepirukas (väike)	400–500	Koostisained • Tainas 200 g jahu, 80 g võid, 1 muna • Täidis 30 g peekonit (kuubikuteks lõigatud), 60 g koort, 60 g köögikoort (creme fraiche), 2 muna, 40 g riivitud juustu, soola ja pipart Valmistamine Taina valmistamiseks pange jahu, või ja munad kaussi ja segage pehmeks tainaks. Laske tainal 30 minutit külmikus puhata. Rullige tainas lahti ja asetage võiga määritud metallvormidesse (näiteks muffinivorm 6 minipiruka jaoks). Segage koor, kuubikuteks lõigatud peekon, köögikoor, muna, juust, sool ja pipar ning valage segu vormidesse. Asetage nõu madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5 minutit seista.

Automaatküpsetuse juhis

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
A1	Külmutatud lasanje	400–450	Pange külmutatud lasanje sobiva suurusega ahjukindlasse nõusse. Asetage nõu madalale restile. Pärast küpsetamist laske 3–4 minutit seista.
A2	Külmutatud õhukesepõhjaline pitsa	300–350 400–450	Asetage külmutatud pitsa madalale restile. Pärast küpsetamist laske 1–2 minutit seista.
A3	Taldrikul toit (3 komponenti)	300–350 400–450	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga). Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A4	Valmistoit (1 komponent)	300–350 400–450	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 43 2015-06-01 6:36:04

Nutikas küpsetamine

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
A5	Grillitud kala	300–400 500–600	Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A6	Ahjupraad veiselihast	800–1000 1200–1400	Pintseldage veiseliha õliga ning maitsestage pipra ja soolaga. Asetage see madalale restile, kõigepealt pekiga külg allpool. Pärast küpsetamist katke alumiiniumfooliumiga ja laske 10–15 minutit seista.
A7	Ahjupraad sealihast	800–1000 1200–1400	Pintseldage sealiha õliga ning maitsestage pipra ja soolaga. Asetage see madalale restile, kõigepealt pekiga külg allpool. Pärast küpsetamist katke alumiiniumfooliumiga ja laske 10–15 minutit seista.
A8	Grillitud kanafilee	300–400 500–600	Loputage kanafilee, marineerige see ja asetage kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A9	Grillitud lõhefilee	300–400 500–600	Pintseldage lõhefileed õli ja maitseainetega. Asetage kalalõigud ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A10	Grillitud kalafilee	500–600	Pintseldage kalafileed õli ja maitseainetega. Asetage kalafilee ühtlase kihina kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A11	Külmutatud kuklid	400–500	Asetage külmutatud kuklid madalale restile. Pärast küpsetamist laske 1–2 minutit seista.
A12	Šokolaadiruudud (brownie'd)	700–750	Pange jahusegu, muna, vesi ja päevalilleõli kaussi ning segage hoolikalt. Valage segu klaasnõusse ja asetage madalale restile. Pärast küpsetamist laske 10 minutit seista. Soovi korral võite tainasse lisada ka pähkleid.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 44 2015-06-01 6:36:05

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
A13	Praetud köögiviljad	200–250 300–350	Viilutage värsked köögiviljad (nt paprika, sibul, suvikõrvits, seened) ning pintseldage õli ja maitseainetega. Pange viilud krõbestusalusele. Asetage alus kõrgele restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A14	Külmutatud kartulikroketid	300–350 400–450	Laotage külmutatud kartulikroketid ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A15	Kodused friikartulid	300–350 400–450	Koorige kartulid ja lõigake pulkadeks paksusega 10 x 10 mm. Leotage külmas vees (30 minutit). Kuivatage rätiga, kaaluge ning pintseldage 5 g õli ja maitseainetega. Laotage kodused friikartulid ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A16	Kartulisektorid	300–350 400–450	Peske keskmise suurusega kartulid puhtaks ja tükeldage sektoriteks. Pintseldage oliiviõli ja maitseainetega. Asetage lõikeküljega allpool krõbestusalusele. Asetage alus kõrgele restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A17	Külmutatud sibularõngad	200–250 300–350	Laotage külmutatud sibularõngad ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A18	Külmutatud krevetid	300–350 400–450	Laotage külmutatud krevetid ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A19	Külmutatud praetud kalmaarid	200–250 300–350	Laotage külmutatud praetud kalmaarid ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A20	Külmutatud kanasuupisted	300–350 400–450	Laotage külmutatud kanasuupisted ühtlaselt krõbestusalusele. Asetage alus kõrgele restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
A21	Pitsatainas	300–500	Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 45 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
A22	Koogitainas	500–800	Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga.
A23	Leivatainas	600–900	Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga.
A24	Jogurt – väike keraamiline tass	500	Jaotage 150 g naturaalset jogurtit võrdselt 5 keraamilisse tassi või väikesesse klaaspurki (igaüks 30 g). Lisage igasse nõusse 100 ml piima. Kasutage kõrgkuumutatud piima (toatemperatuuril; rasvasisaldusega 3,5%). Katke igaüks toidukilega ja asetage ringjalt pöördalusele. Pärast lõpetamist hoidke 6 tundi külmikus. Esimesel korral soovitame kasutada kuiva jogurtijuuretist.
A25	Jogurt – suur klaaskauss	500	Segage 150 g naturaalset jogurtit 500 ml kõrgkuumutatud piimaga (toatemperatuuril; rasvasisaldusega 3,5 %). Valage ühtlase kihina suurde klaasnõusse. Katke toidukilega ja asetage pöördalusele. Pärast lõpetamist hoidke 6 tundi külmikus. Esimesel korral soovitame kasutada kuiva jogurtijuuretist.

MÄRKUS

Jogurti fermentimise ajal pöördalus ei pöörle.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 46 2015-06-01 6:36:05

Sulatusjuhis

Toit		Portsjoni suurus (g)	Suunised
d1	Liha	200–1500	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20–60 minutit seista.
d2	Linnuliha	200–1500	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide jaoks. Laske 20–60 minutit seista.
d3	Kala	200–1500	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafileede jaoks. Laske 20–50 minutit seista.
d4	Leib/Kook	100–1000	Asetage leib horisontaalselt majapidamispaberile ning keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ahi töötab edasi ja peatab töö, kui ukse avate.) See programm sobib igasuguse leiva (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringjalt. See programm sobib igasuguste pärmitainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataina, puuvilja- ja kreemikookide ega šokolaadikattega kookide sulatamiseks. Laske 10–30 minutit seista.
d5	Puuviljad	100–600	Laotage puuviljad ühtlase kihina siledapõhjalisele klaastaldrikule. See programm sobib kõikidele puuviljadele. Laske 5–20 minutit seista.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 47 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Käsitsi küpsetamine

Mikrolainetega küpsetamise juhis

- Ärge kasutage mikrolainerežiimis metallanumaid. Pange toiduanumad alati pöördalusele.
- Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav toit alati katta.
- Kui küpsetamine on lõppenud, jätke toit oma auru sisse tõmbama.

Külmutatud köögivili

- Kasutage kaanega kuumakindlat nõud.
- Segage köögivilju kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist.
- Lisage maitseained pärast küpsetamist.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Ooteaeg (min)
Spinat	150	600	5–7	2–3
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			
Brokoli	300	600	8–10	2–3
	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.			
Herned	300	600	7–9	2–3
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			
Harilik aeduba	300	600	7½–9½	2–3
	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.			
Köögiviljasegu (porgand, hernes, mais)	300	600	7–9	2–3
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			
Köögiviljasegu (Hiina stiilis)	300	600	7½–9½	2–3
	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 48 2015-06-01 6:36:05

Värske köögivili

- Kasutage kaanega kuumakindlat nõud.
- Lisage iga 250 g kohta 30–45 ml külma vett.
- Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist.
- Lisage maitseained pärast küpsetamist.
- Kiiremaks küpsetamiseks on soovitatav lõigata köögivili väiksemateks ja ühtlase suurusega tükkideks.
- Küpsetage kõiki köögivilju mikrolainete täisvõimsusel (900 W).

Toit	Portsjoni suurus (g)	Küpsetusaeg (min)	Ooteaeg (min)
Brokoli	250 500	3–4 6–7	3
	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.		
Rooskapsas	250	5–6	3
	Lisage 60–75 ml (4–5 spl) vett.		
Porgandid	250	4–5	3
	Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks.		
Lillkapsas	250 500	4–5 7–8	3
	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.		
Suvikõrvits	250	3–4	3
	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.		
Baklažaan	250	3–4	3
	Lõigake baklažaan väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahlaga.		
Porrulauk	250	3–4	3
	Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks.		
Seened	125 250	1–2 2–3	3
	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 49 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Toit	Portsjoni suurus (g)	Küpsetusaeg (min)	Ooteaeg (min)
Sibulad	250	4–5	3
	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.		
Paprika	250	4–5	3
	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.		
Kartulid	250 500	4–5 7–8	3
	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.		
Nuikapsas	250	5–6	3
	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.		

Riis ja pasta

Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja järel.

Küpsetage kaaneta ja sulgege kaas tõmbamise ajal. Seejärel kurnake vesi hoolikalt välja.

- Riis: kasutage suurt kuumakindlat kaanega kaasnõud, kuna riisi maht kahekordistub.
- Pasta: kasutage suurt kuumakindlat kaasnõud.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Ooteaeg (min)	Suunised
Valge riis (aurtöödeldud)	250	900	16–18	5	Lisage 500 ml külma vett.
	375		18–20		Lisage 750 ml külma vett.
Pruun riis (aurtöödeldud)	250	900	22–23	5	Lisage 500 ml külma vett.
	375		24–25		Lisage 750 ml külma vett.
Segariis (riis + metsik riis)	250	900	17–19	5	Lisage 500 ml külma vett.
Segamais (riis + teravili)	250	900	19–20	5	Lisage 400 ml külma vett.
Pasta	250	900	11–13	5	Lisage 1000 ml kuuma vett.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 50 2015-06-01 6:36:05

Soojendamine

- Ärge soojendage korraga suurt kogust toitu, nagu ahjupraeliha, mida on kerge üle küpsetada.
- Turvalisem on toitu soojendada väiksema võimsuse juures.
- Soojendamise ajal ja järel segage hoolega või keerake ümber.
- Olge ettevaatlik vedelike ja beebitoitudega. Segage enne soojendamist, selle ajal ja järel hoolikalt plastlusika või klaasist segamispulgaga, et vältida keemapurskumist ja põletamist. Hoidke need ooteaja jooksul ahjus. Kasutage pikemat soojendusaega kui muude toidutüüpide puhul.
- Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2–4 minutit. Vaadake viiteks allolevat tabelit.

Vedelikud

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Ooteaeg (min)
Joogid (kohv, tee, vesi)	250 ml (1 kruus) 500 ml (2 kruusi)	900	1½–2 3–3½	1–2
	Valage kruusidesse ja soojendage ilma kaaneta: üks kruus keskel, kaks kruusi teineteise kõrval. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt.			
Supp (jahutatud)	250 g 450 g	900	3–4 4–5	2–3
	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule või kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.			
Hautis (jahutatud)	450 g	600	5½–6½	2–3
	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist.			
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600	4½–5½	3
	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) siledapõhjalisele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist.			
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600	5½–6½	3
	Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 51 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Ooteaeg (min)
Praad (jahutatud)	450 g	600	6–7	3
	Pange 2–3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega.			

Beebitoidud ja piim

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Soojendusaeg (s)	Ooteaeg (min)
Beebitoit (köögiviljad + liha)	190 g	600	30	2–3
	Pange sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 2–3 minutit seista. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.			
Beebipuder (teravili + piim + puuvili)	190 g	600	20	2–3
	Pange sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 2–3 minutit seista. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.			
Imiku piim	100 ml 200 ml	300	30–40 60–70	2–3
	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 52 2015-06-01 6:36:05

Sulatamine

Pange külmutatud toit mikrolaineahjukindlasse kaanega nõusse. Keerake sulatamise ajal ümber, kurnake vesi välja ja eemaldage pärast sulatamist üleliigsed osad. Kiiremaks sulatamiseks lõigake toit väiksemateks tükkideks ja keerake tükid enne sulatamist alumiiniumfooliumisse. Kui külmutatud toidu pind hakkab sulama, lõpetage sulatamine ja laske seista, nagu näidatud allolevas tabelis.
Ärge muutke sulatamise vaikevõimsust (180 W).

Toit		Portsjoni suurus (g)	Sulatusaeg (min)	Ooteaeg (min)
Liha	Hakkliha	250 500	4-6 9-11	15-30
	Sealiha lõigud	250	7-8	
	Asetage liha keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega.			
Linnuliha	Kanatükid	500 (2 tk)	12-14	15-60
	Terve kana	1200	28-32	
	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega.			
Kala	Kalafilee	200	6-7	10-25
	Terve kala	400	11-13	
	Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke filee puhul kitsad otsad ja terve kala puhul saba alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega.			
Puuviljad	Marjad	300	6-7	5-10
	Jaotage puuviljad ümmargusele siledapõhjalisele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).			
Sai	Kuklid (igaüks u 50 g)	2 tk 4 tk	1-1½ 2½-3	5-20
	Röstsai/Võileib	250	4-4½	
	Saksa must leib	500	7-9	
	Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt keraamilisele taldrikule paberkäterätile. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 53 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Grillimisjuhis

Grilli kuumutuselemendid asuvad ahjukambri laes. Elemendid töötavad ainult siis, kui luuk on suletud ja ning pöördalus pöörleb.
Toidu grillimisel asetage see kõrgele restile, kui pole teisiti juhendatud.
Eelsoojendage grilli 2–3 minutit grillirežiimis ja grillige toitu kõrgel restil, kui pole teisiti juhendatud. Kui grillimine on lõpule jõudnud, võtke toit pajakinnaste abil välja.

Nõu

Grill: kasutage tulekindlaid nõusid, mis võivad sisaldada metallosi. Ärge kasutage mingisuguseid plastnõusid.

Mikrolained + Grill: ärge kasutage metallist ega plastmaterjalidest valmistatud nõusid.

Toidu tüüp

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni- ja suitsusingiviilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

Grillimine

Toit	Portsjoni suurus	Režiim	Küpsetusaeg (üks külg, min)	Küpsetusaeg (teine külg, min)
Röstsaia viilud	4 tk (igaüks u 25 g)	Ainult grill	3½–4½	2–2½
	Asetage röstsaia viilud kõrgele restile üksteise kõrvale.			
Grillitud tomatid	2 tk (400 g)	300 W + Grill	6–7	–
	Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu kõrgele restile. Laske 2–3 minutit seista.			
Tomati ja juustuga röstsai	4 tk (300 g)	180 W + Grill	5–6	–
	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad kõrgele restile. Laske 2–3 minutit seista.			
Hawaii röstsai	4 tk (500 g)	300 W + Grill	5–6	–
	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad kõrgele restile. Laske 2–3 minutit seista.			
Ahjukartulid	500 g	450 W + Grill	14–16	–
	Poolitage kartulid. Pintseldage kartulid õli ja puistake üle peterselliga. Asetage need ringjalt kõrgele restile, lõigatud pool grilli suunas.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 54 2015-06-01 6:36:05

Toit	Portsjoni suurus	Režiim	Küpsetusaeg (üks külg, min)	Küpsetusaeg (teine külg, min)
Ahjuõunad	2 õuna	300 W + Grill	6–7	–
	Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu madalale restile.			
Grillkana	1200–1300 g	450 W + Grill	19–23	20–24
	Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage kana madalale restile, kõigepealt rind allpool ja seejärel rind ülevalpool. Pärast küpsetamist laske 5 minutit seista.			
Kanatükid	500 g (2 tk)	300 W + Grill	9–11	8–10
	Pintseldage kanatükid õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2–3 minutit seista.			
Biifsteegid (keskmised)	400 g (2 tk)	Ainult grill	8–12	6–10
	Pintseldage biifsteegid õliga. Asetage need ringjalt kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2–3 minutit seista.			
Grillitud kala	400–500 g	300 W + Grill	6–8	5½–6½
	Pintseldage kala nahk õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kaks kala kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2–3 minutit seista.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 55 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Krõbestusalus

Soovitame krõbestusalust pöördalusel 3–4 minutit eelsoojendada.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Eelsoojendus		Küpsetamine	
		Režiim	Aeg (min)	Režiim	Aeg (min)
Peekon	80 (4–6 viilu)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3–4
	Eelsoojendage krõbestusalus. Pange peekoniviilud krõbestusalusele üksteise kõrvale. Asetage alus kõrgele restile.				
Grillitud tomatid	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½–4½
	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt alusele ja pange kõrgele restile.				
Kartulisektorid	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8–10
	Loputage ja puhastage kartulid. Lõigake sektoriteks või kuubikuteks. Pintseldage oliiviõli, maitsetaimede ja maitseainetega. Laotage tükid ühtlaselt alusele. Asetage alus kõrgele restile. Keerake 5–7 minuti pärast ümber.				
Kanasuupisted	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6–8
	Eelsoojendage krõbestusalus. Pintseldage alusele 1 spl õli. Pange kanasuupisted krõbestusalusele. Asetage alus kõrgele restile. Keerake 4–5 minuti pärast ümber.				

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 56 2015-06-01 6:36:05

Kuumapahvaku juhis

Kuumapahvakuga küpsetamine on võimas kombinatsioon sisemisest grillseadmest ja ventilaatoriga konvektsioonsoojendist. Kuum õhk puhutakse õõnsuse ülaosast aukude kaudu ahju. Kuumutuselemendid ülal ja külgedel ning ventilaator külgseinal hoiavad kuuma õhu ühtlaselt ringlevana.

Kasutage seda režiimi küpsiste, kuklite ja kookide ning puuviljakookide, tuuletaskute ja sufleede valmistamiseks.

Kasutada võib kõiki tavalisi ahjukindlad nõusid, küpsetusvorme ja -plaate, mida tavaliselt konvektsioonahju puhul kasutaksite.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Režiim (°C)	Küpsetusaeg (min)
Külmutatud minipirukad/ Pitsasuupisted	250	200	9–12
	Asetage pitsasuupisted krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile.		
Külmutatud ahjufriikartulid	300	200	13–16
	Laotage külmutatud friikartulid krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile.		
Külmutatud kanasuupisted	300	200	6–9
	Pange külmutatud suupisted krõbestusalusele. Asetage alus kõrgele restile.		
Külmutatud pitsa	300	200	13–15
	Asetage külmutatud pitsa madalale restile.		
Kodune lasanje/ Pastagratään	500	180	25–30
	Pange pasta ahjukindlasse nõusse. Asetage nõu madalale restile.		
Praetud köögiviljad	300	200	6–10
	Loputage ja viilutage köögiviljad (suvikõrvits, baklažaan, paprika, kõrvits). Pintseldage oliiviõli ja lisage maitseained. Pange krõbestusalusele ja asetage see madalale restile.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 57 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Konvektsioonijuhis

Konvektsioon
Konvektsioonirežiimis töötavad kuumutuselement ja külgseinal asuv ventilaator korraga, et kuumus ahjuõõnsuses ringleks. Kasutage seda režiimi küpsiste, kuklite ja kookide ning puuviljakookide, tuuletaskute ja sufleede valmistamiseks. Kasutada võib kõiki tavalisi ahjukindlad nõusid, küpsetusvorme ja -plaate, mida tavaliselt konvektsioonahju puhul kasutaksite.

Mikrolained + konvektsioon
See kombineeritud režiim kombineerib mikrolaineenergia kuuma õhuga, vähendades seeläbi küpsetusaega ja andes toidule pruuni krõbeda pinna. Ahjul on teie mugavuse tagamiseks viis kombineeritud režiimi. Kasutage seda mis tahes liha- ja linnulihatoitude, samuti vormiroogade, gratäänide, grillitud köögiviljade, keekside, kergete puuviljakookide, pirukate, pudingite, küpsiste, leibade ja saiade valmistamiseks. Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid, nagu klaasi, keraamikat või luuportselani, millel puudub metalläär.

Eelsoojendage grill kiire eelsoojendusega ja oodake, kuni tsükkel on lõppenud. Määrake võimsus ja küpsetusaeg, nagu allpool juhendatud. Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Režiim	Küpsetusaeg (min)
Külmutatud pitsa (valmisküpsetatud)	300–400	Ainult 200 °C	15–17
	Asetage pitsa madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.		
Külmutatud lasanje	400	450 W + 200 °C	16–18
	Pange sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse või jätke originaalpakendisse (veenduge, et see sobib mikrolaineahjus ja ahjus kuumutamiseks). Asetage külmutatud lasanje madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.		
Ahju-veiseliha/-lambaliha (keskmine)	1000–1200	450 W + 160 °C	18–20 (ühelt küljelt) 15–17 (teiselt küljelt)
	Pintseldage looma-/lambaliha õliga ning maitsestage pipra, soola ja paprikaga. Asetage see madalale restile, kõigepealt pekiga külg allpool. Pärast küpsetamist katke alumiiniumfooliumiga ja laske 10–15 minutit seista.		
Külmutatud kuklid	350 (6 tk)	100 W + 160 °C	6–8
	Asetage kuklid ringjalt madalale restile. Laske 2–3 minutit seista.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 58 2015-06-01 6:36:05

Toit	Portsjoni suurus (g)	Režiim	Küpsetusaeg (min)
Tiigrikeeks	700	Ainult 180 °C	70–80
	Pange värske tainas väikesesse nelinurksesse musta metallist küpsetusvormi (pikkusega 25 cm). Asetage nõu madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5–10 minutit seista.		
Väikesed koogid	igaüks 30	Ainult 165 °C	25–35
	Pange kuni 12–15 väikest pabervormis kooki/muffinit krõbestusalusele. Asetage alus madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5 minutit seista.		
Sarvesaiad/kuklid (värske tainas)	200–250	Ainult 200 °C	13–18
	Asetage jahutatud sarvesaiad või kuklid küpsetuspaberil madalale restile.		
Külmutatud kook	1000	180 W + 160 °C	16–18
	Asetage külmutatud kook madalale restile. Pärast sulatamist ja soojendamist laske 15–20 minutit seista.		
Kodune kartuligratään	500	600 W 180 °C	5–7 (ühelt küljelt) 12–16 (teiselt küljelt)
	Pange gratään ahjukindlasse nõusse. Asetage madalale restile.		
Kodune koorepirukas (keskmise suurusega)	500–600	170 °C	40–42
	Eelsoojendage ahi konvektsioonirežiimis 170 °C-ni. Valmistage koorepirukas ette, asetades selle keskmise suurusega metallpannile ja pannes madalale restile. Järgige automaatse kuumapahvaku küpsetamise juhises toodud retsepti.		
Kodune koorepirukas (suur)	900–1000	180 W + 170 °C	38–40
	Eelsoojendage ahi konvektsioonirežiimis (ilma krõbestusaluseta) 170 °C-ni. Valmistage koorepirukas ette, asetades selle krõbestusalusele ja pannes madalale restile. Järgige automaatse kuumapahvaku küpsetamise juhises toodud retsepti.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 59 2015-06-01 6:36:05

Nutikas küpsetamine

Aurutusjuhis

Toit	Portsjoni suurus (g)	Režiim	Küpsetusaeg (min)
Artišokid	300 (1–2 tk)	900 W	5–6
	Loputage ja puhastage artišokid. Asetage kaussi. Lisage 1 spl sidrunimahla. Katke kaanega. Laske 1–2 minutit seista.		
Värske köögivili	300	900 W	4–5
	Kaaluge köögiviljad (nt brokoliõisikud, lillkapsaõisikud, porgandid, paprika) pärast pesemist, puhastamist ja ühtlase suurusega tükkideks lõikamist. Asetage korv kaussi. Asetage köögiviljad ühtlaselt korvi laiali. Lisage 2 spl vett. Katke kaanega. Laske 1–2 minutit seista.		
Külmutatud köögivili	300	600 W	7–8
	Asetage külmutatud köögiviljad kausis asuvasse korvi. Lisage 1 spl vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja ooteaega segage korralikult. Laske 2–3 minutit seista.		
Värske kalafilee	300	1. samm: 900 W 2. samm: 450 W	1–2 5–6
	Loputage ja valmistage ette kalafilee, nt saida, meriahven või lõhe. Piserdage sidrunimahlaga. Asetage korv kaussi. Asetage fileetükid üksteise kõrvale. Lisage 100 ml külma vett. Katke kaanega. Laske 1–2 minutit seista.		
Kanafilee	300	1. samm: 900 W 2. samm: 600 W	1–2 7–8
	Loputage kanafileed. Tehke filee pinnale noaga 2–3 sisselõiget. Asetage korv kaussi. Asetage kanafileetükid üksteise kõrvale. Lisage 100 ml külma vett. Katke kaanega. Laske 1–2 minutit seista.		
Riis	250	900 W	15–18
	Asetage eeltöödeldud riis kaussi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit seista. Laske 5–10 minutit seista.		
Koorega küpsetatud kartulid	500	900 W	7–8
	Kaaluge ja loputage kartulid ning asetage kaussi. Lisage 3 spl vett. Katke kaanega. Laske 2–3 minutit seista.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 60 2015-06-01 6:36:05

Toit	Portsjoni suurus (g)	Režiim	Küpsetusaeg (min)
Hautis (jahutatud)	400	600 W	5–6
	Asetage hautis kaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist. Laske 1–2 minutit seista.		
Moositäidisega külmutatud pärmipirukas	150	600 W	1–2
	Niisutage täidisega piruka pinda külma veega. Asetage 1–2 pirukat teineteise kõrvale korvi. Asetage korv kaussi. Katke kaanega. Laske 2–3 minutit seista.		
Puuviljakompott	250	900 W	3–4
	Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pirnid, ploomid, aprikoosid, mangod, ananass) pärast koorimist, pesemist ja ühtlase suurusega tükkideks/kuubikuteks lõikamist. Asetage kaussi. Lisage 1–2 spl vett ja 1–2 spl suhkrut. Katke kaanega. Laske 2–3 minutit seista.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 61 2015-06-01 6:36:06

Nutikas küpsetamine

Kiire ja lihtne

Või sulatamine
Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30–40 sekundit 900 W juures kuni või on sulanud.

Šokolaadi sulatamine
Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3–5 minutit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

Suhkrustunud mee sulatamine
Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse.
Kuumutage 20–30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

Želatiini sulatamine
Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Pärast sulatamist segage.

Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)
Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega.
Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½–4½ minutit 900 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

Moosi valmistamine
Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult.
Keetke kaetuna 10–12 minutit 900 W juures. Segage keetmise ajal mitu korda.
Tõstke otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske 5 minutit seista.

Pudingi valmistamine
Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kuumakindlat kaanega klaasnõud.
Keetke kaetuna 6½ kuni 7½ minutit 900 W juures. Segage keetmise ajal mitu korda.

Mandlilaastude pruunistamine
Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule.
Segage pruunistamise ajal (3½–4½ minutit 600 W juures) mitu korda.
Laske 2–3 minutit ahjus seista.
Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 62 2015-06-01 6:36:06

Tõrkeotsing

Ahju kasutamisel võib tekkida probleeme. Sellisel juhul vaadake esmalt allolevat tabelit ja järgige toodud soovitusi. Kui probleem püsib või teabekood ilmub jätkuvalt näidikule, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Kontrollpunktid

Kui teil tekib ahjuga mõni probleem, vaadake esmalt allolevat tabelit ja järgige toodud soovitusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust.	Kuivatage välispind.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Kellaaega ei kuvata.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Energiasäästufunktsioon on aktiveeritud.	Lülitage energiasäästufunktsioon välja.
Ahi ei tööta.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
	Luugi avamismehhanismil on võõrkeha.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
Ahi seiskub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata.	Pärast toidu ümberkeeramist vajutage toimingu jätkamiseks uuesti nuppu Start (käivita).

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 63 2015-06-01 6:36:06

Tõrkeotsing

Probleem	Põhjus	Toiming
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Ahi on küpsetanud liiga kaua aega.	Laske ahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Proovige ahju käitada, ilma et selles oleks toitu.	Pange toit ahju.
	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut.	Kasutage ahju jaoks eraldi elektrikontakti.
Ahi ei saa toidet.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja ahi ei tööta.	Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli.	Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada.
Ahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Ahju peal on esemeid.	Eemaldage ahjult kõik esemed.
Luuki ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on jäänud luugi ja ahju sisepinna vahele.	Puhastage ahi ja seejärel avage luuk.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 64 2015-06-01 6:36:06

Probleem	Põhjus	Toiming
Ahi ei kuumene.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toiutu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Kuumenemine on nõrk või aeglane.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toiutu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Soojendusfunktsioon ei tööta.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toiutu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toiutu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 65 2015-06-01 6:36:06

Tõrkeotsing

Probleem	Põhjus	Toiming
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti.	Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege ja avage uks uuesti või vajutage nupu Cancel (Tühista).
	Sisetuli on määrdunud.	Puhastage ahju sisemus ja kontrollige uuesti.
Küpsetamise ajal kõlab piiksumist.	Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata.	Pärast toidu ümberkeeramist vajutage toimingu jätkamiseks uuesti nuppu Start (käivita).
Ahi pole loodis.	Ahi on paigaldatud ebatasasele pinnale.	Paigaldage ahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale.
Küpsetamise ajal tekivad sädemed.	Ahju-/sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid.	Ärge kasutage metallnõusid.
Toite ühendamisel hakkab ahi kohe tööle.	Luuk pole korralikult suletud.	Sulgege luuk ja kontrollige uuesti.
Ahjult saab elektrit.	Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud.	Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud.
Seadmest tilgub vett.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole ahju talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.
Ukse vahelt imbub auru.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole ahju talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.
Ahju on jäänud vett.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole ahju talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 66 2015-06-01 6:36:06

Probleem	Põhjus	Toiming
Heledus ahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole ahju talitlushäire.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Ahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes 5 minutit pärast küpsetamise lõpetamist.	See pole ahju talitlushäire.
Nupu +30s vajutamine käivitab ahju.	See juhtub siis, kui ahi ei töötanud.	Mikrolaineahi on valmistatud nii, et kui vajutate selle mittetöötamise ajal nuppu +30s, hakkab ahi tööle.
Pöördalus		
Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise.	Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas.	Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti.
Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal.	Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülgi.	Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid.
Pöördalus kõriseb pöörlemise ajal ja tekitab müra.	Ahju põhja on kinni jäänud toidujääke.	Eemaldage ahju põhjast kinnijäänud toidujäägid.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 67 2015-06-01 6:36:06

Tõrkeotsing

Probleem	Põhjus	Toiming
Grill		
Töötamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Ahju esmakordse kasutamise ajal võib kuumutuselementidest suitsu eralduda.	See pole talitlushäire ja peaks kaduma 2–3-minutilise ahjukasutuse järel.
	Kuumutuselementidel on toitu.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel eemaldage toidujäägid kuumutuselementidelt.
	Toit on grillile liiga lähedal.	Pange toit küpsetamise ajal piisavalt eemale.
	Toit pole korralikult ette valmistatud ja/või asetatud.	Veenduge, et toit oleks korralikult ette valmistatud ja asetatud.
Ahi		
Ahi ei kuumene.	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
Eelsoojendamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Ahju esmakordse kasutamise ajal võib kuumutuselementidest suitsu eralduda.	See pole talitlushäire ja peaks kaduma 2–3-minutilise ahjukasutuse järel.
	Kuumutuselementidel on toitu.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel eemaldage toidujäägid kuumutuselementidelt.
Ahju kasutamisel on tunda põlemis- või plastilõhna.	Kasutate plastist või mittekuumuskindlat nõud.	Kasutage kõrge temperatuuri jaoks kasutamiseks sobivaid klaasnõusid.
Ahjust tuleb halba lõhna.	Toidujäägid või plast on sulanud ja ahju sisepinnale kinni jäänud.	Kasutage aurufunktsiooni ja pühkige kuiva lapiga puhtaks. Lõhna kiiremaks eemaldamiseks võite panna ahju sidruniviilu ja ahju käivitada.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 68 2015-06-01 6:36:06

Probleem	Põhjus	Toiming
Ahi ei küpseta korralikult.	Ahju ust on küpsetamise ajal sageli avatud.	Ärge avage ust sageli, kui te ei küpseta toite, mida on vaja keerata. Kui avate ust liiga sageli, langeb ahju sisetemperatuur ja see võib küpsetustulemust mõjutada.
	Ahju juhtelemendid pole õigesti seadistatud.	Seadistage ahju juhtelemendid õigesti ja proovige uuesti.
	Grill või muud tarvikud pole õigesti sisestatud.	Sisestage tarvikud õigesti.
	Kasutate valet tüüpi või vale suurusega nõusid.	Lähtestage ahju juhtelemendid või kasutage sobivaid siledapõhjalisi nõusid.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 69 2015-06-01 6:36:06

Tõrkeotsing

Teabekoodid

Kui ahi ei tööta õigesti, võidakse näidikul kuvada teabekood. Vaadake allolevat tabelit ja järgige toodud soovitusi.

Kood	Kirjeldus	Toiming
C-20	Temperatuuriandur on lahti.	Lahutage ahju toitejuhe ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
	Temperatuuriandur on lühises.	
C-A1	See kood kuvatakse, kui ahjul ei õnnestu ühe minuti jooksul siibri avanemist või sulgumist tajuda.	
C-F0	Põhi- ja alam-MICOM-i vahel puudub sideühendus.	
C-21	See kood kuvatakse, kui ahju temperatuur on kõrge. Kui iga režiimi töötamise ajal tõuseb temperatuur üle lubatud piiri. (Tajuti tuleohtu.)	Lahutage toitejuhe, laske mikrolaineahjul piisavalt jahtuda ja käivitage see uuesti.
C-F2	Puuteekraanil esineb töötõrkeid.	Vajutage uuesti proovimiseks nuppu **Stop (peata)** (STOP).
C-d0		Lahutage toitejuhe, laske mikrolaineahjul piisavalt jahtuda ja puhastage nupp (tolm, vesi). Sama probleemi ilmnemisel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 70 2015-06-01 6:36:06

Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võidakse nii disainielemente kui ka neid kasutusjuhiseid ette teatamata muuta.

Toiteallikas		230 V, ~50 Hz
Energiatarve	Maksimaalne võimsus	2950 W
	Mikrolaine	1450 W
	Grill	2250 W
	Konvektsioon	2500 W
	Kuumapahvak	2750 W
Väljundvõimsus		100 W / 900 W (IEC-705)
Töösagedus		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Jahutusmeetod		Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S)	Põhiseade (koos käepidemega)	528 x 404 x 473 mm
	Küpsetuskamber	400 x 219 x 396,5 mm
Maht		35 liitrit
Mass	Neto	Umbes 28,5 kg

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_ET.indd 71 2015-06-01 6:36:06

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04336P-00

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo vadovas

MC35J8085**

Turinys

Kaip naudoti šį naudotojo vadovą **3**

Šiame naudotojo vadove naudojami šie simboliai: 3

Saugos instrukcijos **4**

Svarbūs saugos nurodymai 4
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos) 12

Įrengimas **13**

Kas pridedama 13
Įrengimo vieta 18
Sukamoji lėkštė 18

Techninė priežiūra **19**

Valymas 19
Keitimas (remontas) 20
Priežiūra ilgą laiką nenaudojant krosnelės 20

Prieš pradedant naudoti **21**

Laikrodis 21
Įjungti / išjungti garsą 22
Energijos taupymas 22
Apie mikrobangų energiją 23
Virtuvės reikmenys mikrobangų krosnelei 24

Krosnelės valdymas **26**

Valdymo skydelis 26
Rankinis režimas 29
Automatinis režimas 36
Specialiosios funkcijos 38

Pažangus valgio gaminimas **40**

Automatinis gaminimas 40
Valgio gaminimas rankiniu būdu 48
Greitai ir lengvai 62

Trikčių diagnostika ir šalinimas **63**

Kontroliniai punktai 63
Informaciniai kodai 70

Techninės specifikacijos **71**

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 2 2015-06-01 6:26:01

Kaip naudoti šį naudotojo vadovą

Ką tik įsigijote SAMSUNG mikrobangų krosnelę. Naudotojo nurodymuose yra vertingos informacijos apie valgio gaminimą mikrobangų krosnelėje:

- saugos priemonės;
- tinkami priedai ir virtuvės reikmenys;
- naudingi gaminimo patarimai;
- valgio gaminimo patarimai.

Šiame naudotojo vadove naudojami šie simboliai:

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, **galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.

⚠ ATSARGIAI

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, **galima lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.

PASTABA

Naudingi patarimai, rekomendacijos ar informacija, padedanti naudotojams naudotis gaminiu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 3 2015-06-01 6:26:02

Saugos instrukcijos

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

VISADA GRIEŽTAI LAIKYKITĖS ŠIŲ SAUGOS PRIEMONIŲ.

PRIEŠ NAUDODAMI KROSNELĘ ĮSITIKINKITE, KAD LAIKOMASI PATEIKTŲ NURODYMŲ.

Tik mikrobangų krosnelei

ĮSPĖJIMAS: Jei durelės arba durelių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS: Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS: Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik buityje ir jis nėra skirtas būti naudojamas šioms paskirtims:

- parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje įrengtose darbuotojams skirtose virtuvėse;
- ūkių namuose;
- naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose;
- nakvynės ir pusryčių paslaugas teikiančioje aplinkoje.

ĮSPĖJIMAS: Vaikams leiskite naudotis krosnele be priežiūros tik davę atitinkamus nurodymus, kad jie galėtų naudotis krosnele saugiai ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 4 2015-06-01 6:26:02

ĮSPĖJIMAS: Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.

Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Kai maistą šildote plastikinėse arba popierinėse talpyklose, stebėkite krosnelę, nes yra užsidegimo pavojus.

Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą ir gėrimus. Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.

Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.

ĮSPĖJIMAS: Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.

ĮSPĖJIMAS: Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.

Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir turi būti šalinami maisto likučiai.

Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 5 2015-06-01 6:26:02

Saugos instrukcijos

Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu.

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.

Krosnelė turėtų būti tinkamai pasukta ir pastatyta reikiamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.

Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėkite į ją indą su vandeniu ir įjunkite 10 minučių – tik tada galite naudoti krosnelę.

Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant spintelės (laisvai statoma), ji neturi būti dedama į spintą.

Tik krosnelei – pasirinktinai

ĮSPĖJIMAS: Prietaisui veikiant kombinuotuoju režimu, dėl aukštos temperatūros vaikai krosnelę turėtų naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 6 2015-06-01 6:26:02

Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių kaitinamųjų elementų.

ĮSPĖJIMAS: Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.

Negalima valyti garais.

ĮSPĖJIMAS: Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.

ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista.

Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinamųjų elementų.

Jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti.

Veikiant krosnelei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 7 2015-06-01 6:26:02

Saugos instrukcijos

Bendroji sauga

⚠ ĮSPĖJIMAS

Prietaisą gali keisti arba taisyti tik kvalifikuoti darbuotojai.

Skysčių ir kito maisto nešildykite sandariuose mikrobangų krosnelėms skirtuose induose.

Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.

Neįrenginėkite šio prietaiso prie šildytuvų, degių medžiagų, drėgnoje, riebaluotoje arba dulkėtoje vietoje, tiesioginių saulės spindulių ir vandens pasiekiamoje vietoje arba ten, kur galimas dujų nuotėkis; būtinas lygus paviršius.

Šis prietaisas turi būti tinkamai įžemintas pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.

Reguliariai sausa šluoste šalinkite nuo maitinimo kištuko gnybtų ir kontaktinių taškų visas pašalines medžiagas, pavyzdžiui, dulkes ar vandenį.

Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.

Esant dujų nuotėkiui (pvz., propano dujų, suskystintų gamtinių dujų ir pan.), nedelsdami išvėdinkite patalpą, nelieskite įrenginio maitinimo laido kištuko.

Nelieskite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.

Neištraukite maitinimo laido kištuko ir neišjunkite įrenginio jam veikiant.

Nekiškite pirštų arba daiktų. Jei į prietaisą patektų, pvz., vandens, ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Saugokite prietaisą nuo didelio slėgio arba smūgių.

Nestatykite krosnelės virš dūžtančių objektų, pvz., kriauklės arba stiklo dirbinių.

Prietaisui valyti nenaudokite benzeno, skiediklio, alkoholio, garų valiklio arba aukšto slėgio valiklio.

Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka nurodytas gaminio specifikacijose.

Tvirtai įkiškite maitinimo laido kištuką į sieninį lizdą. Nenaudokite šakotuvo, ilginamojo laido arba elektros transformatoriaus.

Nekabinkite maitinimo laido ant metalinio objekto, nekiškite jo tarp daiktų arba už krosnelės.

Nenaudokite sugadinto maitinimo kištuko, maitinimo laido arba atsilaisvinusio sienos lizdo. Kai maitinimo kištukas arba maitinimo laidas sugadinami, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 8 2015-06-01 6:26:02

Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų arba ant krosnelės durelių.

Ant krosnelės paviršiaus nepurkškite lakių medžiagų, pvz., insekticidų.

Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Būkite labai atsargūs šildydami patiekalus arba gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio, nes alkoholio garai gali pasiekti įkaitusias krosnelės dalis.

Pasirūpinkite, kad atidarant ar uždarant dureles šalia nebūtų vaikų, nes jie gali atsitrenkti į dureles arba prisispausti pirštus.

ĮSPĖJIMAS: Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis; siekdami išvengti tokios situacijos, VISADA palaukite bent 20 sekundžių po to, kai krosnelė išjungiama, kad temperatūra suvienodėtų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę.

Jei apsiplikėte, laikykitės šių PIRMOSIOS PAGALBOS nurodymų:
- nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių;
- apriškite švariu sausu tvarsčiu;
- netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais.

Nedėkite dėklo ar padėklo į vandenį iškart po gaminimo, nes taip dėklą ar padėklą galima sugadinti arba jie gali lūžti.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės riebaluose keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra negali būti kontroliuojama. Karštas skystis gali staiga išbėgti.

⚠ ATSARGIAI

Naudokite tik tokius virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse; NENAUDOKITE jokių metalinių indų, stalo indų su aukso arba sidabro apdaila, iešmų, šakučių ir kt.

Pašalinkite popierinių arba plastikinių maišelių vielinius raištelius.

Priežastis: galimas elektros lankas arba kibirkščiavimas, krosnelė gali būti sugadinta.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės džiovinti popierių arba drabužius.

Mažesniam maisto kiekiui šildyti naudokite trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.

Nemerkite maitinimo laido arba kištuko į vandenį, saugokite maitinimo laidą nuo karščio.

Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę; be to, nešildykite oro nepraleidžiančių arba vakuuminių butelių, indų, talpyklų, nelukštentų riešutų, pomidorų ir kt.

Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Šios medžiagos gali užsidegti karštam orui išeinant iš krosnelės. Be to, krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 9 2015-06-01 6:26:02

Saugos instrukcijos

Imdami indą iš krosnelės visada užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenudegtumėte.

Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.

Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.

Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia. Mikrobangų krosnelė savaime išsijungs po 30 minučių saugos tikslais. Rekomenduojama krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.

Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus tarpus (žr. „Mikrobangų krosnelės įrengimas“).

Būkite atsargūs, kai kitus elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie krosnelės.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 10 2015-06-01 6:26:02

Atsargumo priemonės, padedančios išvengti pernelyg didelės mikrobangų energijos (Tik mikrobangų krosnelei)

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

A. Jokiomis aplinkybėmis neturi būti mėginama naudotis krosnele neuždarius durelių, negalima gadinti saugos užraktų (durelių užraktų) arba mėginti ką nors įkišti į jų angas.

B. NEKIŠKITE jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Durelės ir jų sandarinimo paviršiai turi būti švarūs: pasinaudoję prietaisu, pirma nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.

C. NENAUDOKITE sugedusios krosnelės, kol jos nepataisys kvalifikuotas gamintojo parengtas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas. Labai svarbu, kad tinkamai užsidarytų krosnelės durelės ir nebūtų sugadinta:

1) durelės (sulenktos);

2) durelių vyriai (sulūžę arba atsilaisvinę);

3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.

D. Krosnelę turėtų reguliuoti arba taisyti tik tinkamai gamintojo parengtas ir kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui buvo padaryta ir (arba) priedas sugadintas ar prarastas dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

A. Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.

B. Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, jungiamoji mova ar grotelės, arba jų trūksta.

- Naudokite įrenginį tik pagal paskirtį, aprašytą šiame naudotojo vadove. Šioje instrukcijoje pateikiami perspėjimai ir svarbios saugos instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo prietaisą yra jūsų pačių atsakomybė.
- Šie naudojimo nurodymai taikomi įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, taip pat gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei turite kokių nors klausimų ar abejonių, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos svetainėje www.samsung.com.
- Ši mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių arba pagalvių, nes galite nudegti ir sukelti gaisrą. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant prietaisą.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 11 2015-06-01 6:26:02

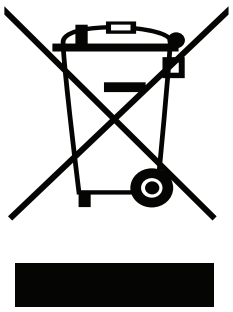
Saugos instrukcijos

Gaminių grupės apibrėžimas

Šis gaminys yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.

B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslais.

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti. Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

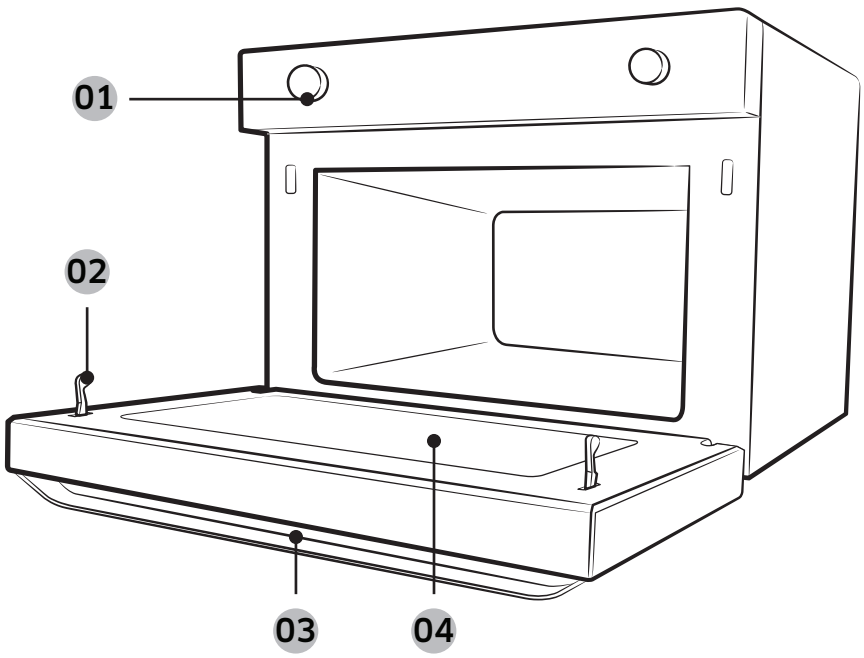
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 12 2015-06-01 6:26:02

Įrengimas

Kas pridedama

Įsitikinkite, kad gaminio pakuotėje pridėtos visos dalys ir priedai. Jei susidūrėte su sunkumais dėl mikrobangų krosnelės arba jos priedų, susisiekite su vietos „Samsung“ klientų aptarnavimo centru arba pardavėju.

Krosnelės apžvalga



01 Valdymo skydelis

02 Durelių saugos užraktas

03 Durelių rankena

04 Durelės

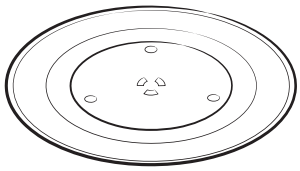
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 13 2015-06-01 6:26:02

Įrengimas

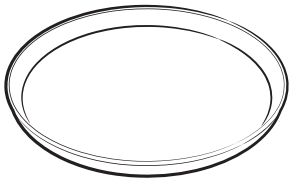
Priedai

Krosnelė pateikiama su įvairiais priedais, padėsiančiais jums paruošti įvairių rūšių valgius.

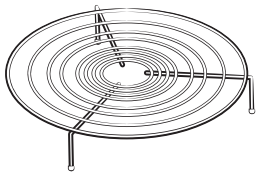
Sukamasis žiedas



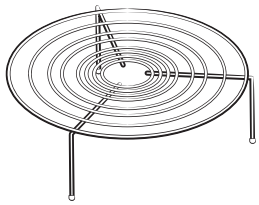
Sukamoji lėkštė



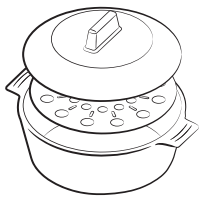
Skrudinimo lėkštė



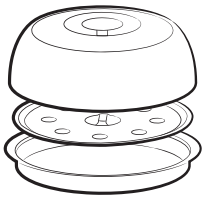
Žemasis padėklas



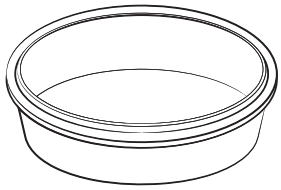
Aukštasis padėklas



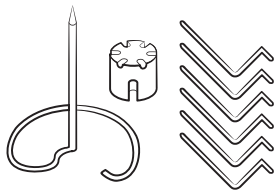
Garų puodas *



Profesionalus garų puodas *



Stiklo indas *



Kepimo rinkinys *

PASTABA

Žvaigždute (*) pažymėti priedai būna pateikti atsižvelgiant į krosnelės modelį.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 14 2015-06-01 6:26:03

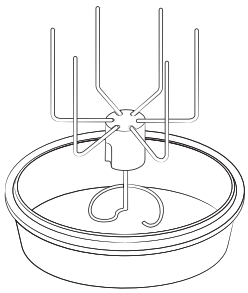
Sukamasis žiedas	Įdėkite į pagrindo centrą. Jis palaiko sukamąją lėkštę.
Sukamoji lėkštė	Uždėkite sukamąjį žiedą, ties viduriu atitaikydami pagal jungiamąją movą. Jis pasitarnauja kaip valgio gaminimo pagrindas.
Padėklai	Naudodami pagal poreikį vieną iš šių padėklų, galite vienu metu gaminti du patiekalus. Mažesnis indas dedamas ant sukamosios lėkštės, o kitas indas – ant pasirinkto padėklo. Galite naudoti šiuos padėklus taikydami kepimo konvekciją ar kombinuotąjį valgio gaminimą. **PASTABA** Nenaudokite grotelių, kai yra įjungtas mikrobangų krosnelės režimas.
Skrudinimo lėkštė	Uždėkite ant sukamosios lėkštės. Naudodami skrudinimo lėkštę galite apskrudinti maistą arba išlaikyti tešlos ar picos trapumą.
Garų puodas	(Tik MC35J8085P* modelis) • Naudokite garų puodą su galios garų funkcija. • Garo puodą galima naudoti tik su gaminimo mikrobangomis funkcija. Nenaudokite su kitais valgio gaminimo režimais. • Žr. Gaminimo garuose vadovas, 60 p..

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 15 2015-06-01 6:26:03

Įrengimas

Profesionalus garų puodas	(Tik MC35J8085L* ir MC35J8085V* modeliai) • Profesionalus garų puodas yra rinkinys, susidedantis iš nerūdijančio plieno dangčio, garų dėklo ir skrudinimo lėkštės, kuri yra skirta valgio gaminimui garuose. Naudodami profesionalų garų puodą galite apskrudinti maistą, kaip antai tešlą ir picos pagrindą, kai yra įjungtas mikrobangų krosnelės režimas. Nenaudokite su kitais valgio gaminimo režimais. • Žr. **Gaminimo garuose vadovas**, **60** p.. ⚠ **ATSARGIAI** • Profesionalus garų puodas yra specialiai skirtas šiam modeliui. Nenaudokite profesionalaus garų puodo su kitais modeliais ar gaminiais. Gali kilti gaisras arba patirsite turtinę žalą. • Nenaudokite profesionalaus garų puodo, jei viduje nėra vandens ar maisto. Prieš naudojimą įpilkite į profesionalų garų puodą bent 500 ml vandens. Priešingu atveju, gali nepavykti baigti valgio gaminimo, gali kilti gaisras arba patirsite turtinę žalą. • Būtinai mūvėkite virtuvines pirštines, kai išimate profesionalų garų puodą, nes, baigus gaminti valgį, profesionalus garų puodas būna labai įkaitęs. • Prieš valgio gaminimą įsitikinkite, kad tinkamai surinkote profesionalų garų puodą. Kiaušiniai ar kaštonai gali sprogti, jei nenaudosite dangčio arba skrudinimo lėkštės.
Stiklo indas	(Tik MC35J8085P* ir MC35J8085V* modeliai) • Padėkite stiklo indą ant sukamosios lėkštės ir padėkite kepimo stovą ant indo kepimui.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 16 2015-06-01 6:26:03

Kepimo rinkinys	(Tik MC35J8085P* ir MC35J8085V* modeliai) Kepimo rinkinys susideda iš kepimo iešmo, sukabinimo įtaiso ir 6 iešmelių, sudarančių vertikalų daugiašakį iešmą. Naudodami šį kepimo rinkinį galite kepti ištisus mėsos gabalus, pavyzdžiui, viščiuką. Naudojant šį rinkinį, mėsos nebereikia pasukti rankomis, ir jį taip pat galima naudoti kepsninės kombinuotuoju režimu. **Vertikalus daugiašakis iešmas** Naudodami vertikalų daugiašakį iešmą su 6 iešmeliais kebabui konvekcijos ar kombinuotoju režimu, galite kepti supjaustytą į gabalus mėsą ar daržoves.  Pirma uždėkite kepimo iešmą ant stiklo indo ir į kepimo iešmą įdėkite daugiašakį iešmą. **⚠ ATSARGIAI** • Kai valgio gaminimas yra baigtas, naudodami virtuvines pirštines išimkite daugiašakį iešmą, nes daugiašakis iešmas tampa labai karštas. • Neplaukite daugiašakio iešmo indaplovėje. Rankomis nuplaukite daugiašakį iešmą naudodami neutralų ploviklį ir šiltą vandenį.

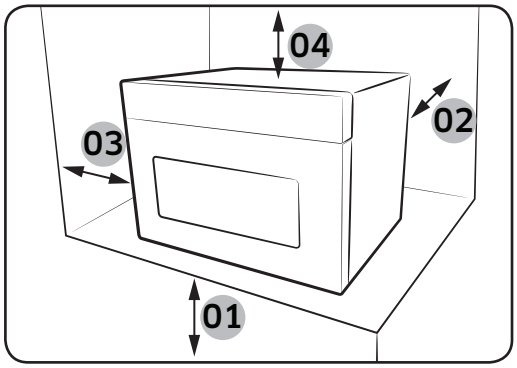
PASTABA

Nenaudokite krosnelės be sukamosios lėkštės ant sukamojo žiedo.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 17 2015-06-01 6:26:03

Įrengimas

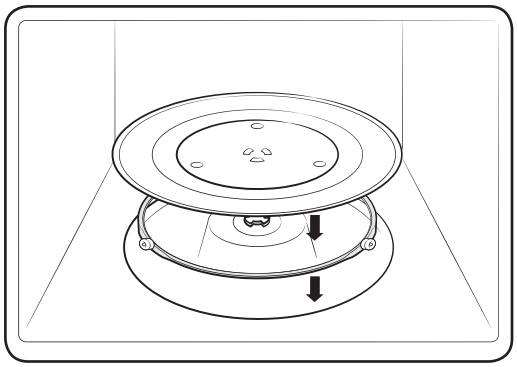
Įrengimo vieta



01 85 cm nuo grindų
02 10 cm nuo galinės sienelės
03 10 cm nuo šono
04 20 cm nuo viršaus

- Pasirinkite plokščią, lygų paviršių, kuris būtų apytikslai 85 cm virš grindų. Paviršius turi išlaikyti krosnelės svorį.
- Palikite vietos ventiliacijai, bent 10 cm nuo galinės sienelės ir iš abiejų pusių, ir 20 cm nuo viršaus.
- Nestatykite krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie mikrobangų krosnelės ar radiatoriaus.
- Laikykitės šios krosnelės elektros energijos tiekimo specifikacijų. Naudokite tik patvirtintus ilginamuosius laidus, jei jums juos reikia naudoti.
- Vidų ir durelių sandariklį nuvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti krosnelę.

Sukamoji lėkštė



Iš krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamasis diskas sukasi laisvai.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 18 2015-06-01 6:26:03

Techninė priežiūra

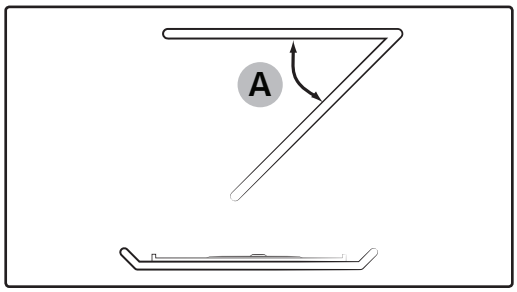
Valymas

Reguliariai valykite krosnelę, kad krosnelės išorėje arba viduje nesikauptų nešvarumai. Taip pat ypatingai atkreipkite dėmesį į dureles, durelių sandariklį ir sukamąją lėkštę bei sukamąjį žiedą (tik atitinkamiems modeliams).
Jei durelės sklandžiai neatsidaro arba neužsidaro, pirmiausia patikrinkite, ar ant durų sandariklių nesusikaupė nešvarumų. Naudodami minkštą šluostę muiluotu vandeniu nuvalykite vidinę ir išorinę krosnelės pusę. Nuskalaukite ir gerai nusausinkite.

Jei norite pašalinti krosnelės viduje esančius įsisenėjusius nešvarumus, keliančius blogą kvapą

1. Atidarę krosnelę, sukamosios lėkštės centre padėkite praskiestų citrinos sulčių puodelį.
2. Kaitinkite krosnelę 10 minučių, nustatę didžiausią galią.
3. Kai ciklas bus baigtas, palaukite, kol krosnelė atvės. Tada atidarykite dureles ir išvalykite kepimo kamerą.

Jei norite išvalyti modelių su sukamuoju kaitintuvu vidų



Norėdami išvalyti viršutinę kepimo kameros dalį, nuleiskite viršutinį šildymo elementą 45 ° (A) kaip parodyta paveiksle. Tai padės išvalyti viršutinę dalį. Kai baigsite, vėl įstatykite viršutinį kaitinimo elementą.

⚠ ATSARGIAI

- Pasirūpinkite, kad durelės ir durelių sandariklis būtų švarūs, ir užtikrinkite, kad durelės sklandžiai atsidarytų ir užsidarytų. Priešingu atveju, gali sutrumpėti eksploatavimo laikotarpis.
- Būkite atsargūs, kad nepatektų vandens į krosnelės angas.
- Nenaudokite abrazyvinių ar cheminių medžiagų valymui.
- Kaskart po krosnelės panaudojimo palaukite, kol krosnelė atvės, ir naudodami švelnią valymo priemonę išvalykite kepimo kamerą.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 19 2015-06-01 6:26:04

Techninė priežiūra

Keitimas (remontas)

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šios krosnelės viduje nėra jokių dalių, kurias galėtų išimti naudotojas. Nebandykite pakeisti arba suremontuoti krosnelės patys.

- Jei susidursite su vyrių, sandariklio ir (arba) durelių problema, kreipkitės į kvalifikuotą specialistą arba vietinį „Samsung“ aptarnavimo centrą, kur jums suteiks techninę pagalbą.
- Jei norite pakeisti lemputę, kreipkitės į vietinį „Samsung“ aptarnavimo centrą. Nekeiskite jos patys.
- Jei susidursite su krosnelės išorinio korpuso problema, pirmiausia atjunkite maitinimo laidą nuo maitinimo šaltinio, o tada kreipkitės į vietinį „Samsung“ aptarnavimo centrą.

Priežiūra ilgą laiką nenaudojant krosnelės

- Jei nenaudosite krosnelės ilgą laiką, ištraukite maitinimo laidą ir perkelkite krosnelę iki sausą vietą be dulkių. Krosnelės viduje susikaupusios dulkės ir drėgmė gali paveikti krosnelės veikimą.

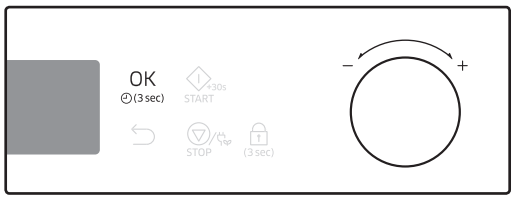
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 20 2015-06-01 6:26:04

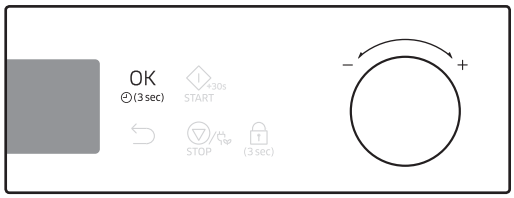
Prieš pradedant naudoti

Prieš pradėdami gaminti pagal receptą, turite susipažinti su dviem sudedamosiomis dalimis. Prieš pradėdami gaminimo režimą arba jo metu galite pagal savo poreikius nustatyti / pakeisti laikrodį arba virtuvės laikmatį.

Laikrodis

Svarbu nustatyti teisingą laikrodžio laiką, kad būtų užtikrintos teisingos automatinės operacijos.





1. Įjunkite krosnelę ir palaukite kelias sekundes, kad būtų įjungta budėjimo būsena. Mirksi valandų elementas.
2. Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite valandą, tada paspauskite **OK (Gerai)**. Mirksi minučių elementas.
3. Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite minutę, tada paspauskite **OK (Gerai)**.

PASTABA

- Vėliau norėdami pakeisti esamą laiką, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę **OK (Gerai)**, o tada atlikite pirmiau nurodytus veiksmus.
- Operacijų metu negalima keisti laikrodžio laiko nustatymo.

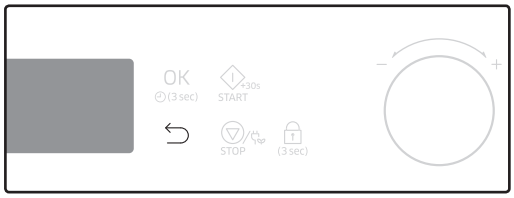
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 21 2015-06-01 6:26:04

Prieš pradedant naudoti

Įjungti / išjungti garsą

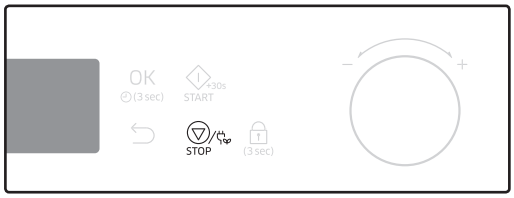
Galite įjungti arba išjungti pagrindinį toną, pyptelėjimą ar pavojaus signalą. Ši nuostata pasiekiama tik budėjimo būsenoje (kai rodomas dabartinis laikas).

Norėdami išjungti garsą, 3 sekundėms nuspauskite ⮌. Ekrane parodoma **OFF (IŠJUNGTA)**.



Norėdami įjungti garsą, dar kartą 3 sekundėms nuspauskite ⮌. Ekrane parodoma **ON (ĮJUNGTA)**.

Energijos taupymas



Siekdami sumažinti energijos suvartojimą, 1 sekundei nuspauskite STOP. Ši nuostata pasiekiama tik budėjimo būsenoje (kai rodomas dabartinis laikas).

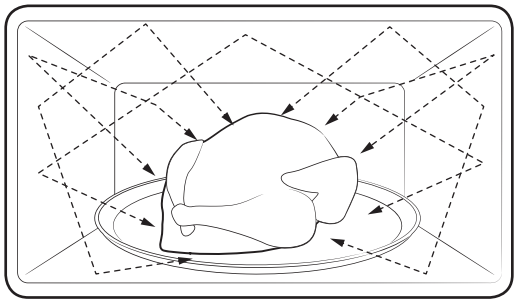
PASTABA

- Jei krosnelės nustatymo metu praeina 5 minutės, per kurias naudotojas neatlieka jokių veiksmų, krosnelė atšaukia bet kokią vykdomą operaciją ir persijungia į budėjimo būseną.
- Jei gaminimo metu krosnelė pristabdoma ilgesniam nei 25 minučių laikotarpiui, krosnelė persijungia į budėjimo būseną.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 22 2015-06-01 6:26:04

Apie mikrobangų energiją

Mikrobangos yra aukšto dažnio elektromagnetinės bangos. Krosnelė naudoja įmontuotą magnetroną, generuojantį mikrobangas, kurios naudojamos valgiui gaminti arba pakartotinai pašildyti, ir kartu nepakeičia maisto formos ar spalvos.



1. Magnetrono generuojamas mikrobangas tolygiai paskirsto besisukanti paskirstymo sistema. Dėl to valgis iškepa tolygiai.
2. Mikrobangos įsigeria į maistą iki maždaug 2,5 cm gylio. Tada, tęsiant gaminimą, mikrobangos išsisklaido maisto viduje.
3. Reikalinga gaminimo trukmė priklauso nuo šių maisto sąlygų.
   - kiekio ir tankio;
   - drėgmės kiekio;
   - pradinės temperatūros (ypač kai maistas yra užšaldytas).

PASTABA

Baigus gaminti, pagamintas valgis išlaiko šilumą viduje. Dėl to turite vadovautis šiame vadove nurodytu laukimo laiku, kuriuo užtikrinama, kad valgis būtų tolygiai pagamintas iki centro.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 23 2015-06-01 6:26:05

Prieš pradedant naudoti

Virtuvės reikmenys mikrobangų krosnelei

Mikrobangų režimu naudojami virtuvės reikmenys turi leisti mikrobangoms pereiti ir įsiskverbti į maistą. Metalai, pavyzdžiui, nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, atspindi mikrobangas. Todėl nenaudokite iš metalinių medžiagų pagamintų virtuvės reikmenų. Visada saugu naudoti virtuvės reikmenis, kurie yra pažymėti kaip tinkami mikrobangų krosnelėms. Norėdami gauti papildomos informacijos apie atitinkamus virtuvės reikmenis, skaitykite šį vadovą ir padėkite ant sukamosios lėkštės stiklinę vandens arba šiek tiek maisto.

Reikalavimai:

- Plokščia apačia ir statūs šonai
- Sandarus dangtis
- Gerai subalansuota lėkštė su rankenomis, sverianti mažiau nei pagrindinė lėkštė

Medžiaga		Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Aprašas
Aliuminio folija		△	Naudokite nedidelei porcijai, kad apsaugotumėte nuo perkaitimo. Gali atsirasti kibirkščiavimas, jei folija yra netoli krosnelės sienelės arba jei naudojate pernelyg daug folijos.
Skrudinimo lėkštė		○	Nenaudokite išankstiniam įkaitinimui ilgiau kaip 8 minutes.
Kaulinis porcelianas ar keramika		○	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai		○	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas.
Greitojo maisto pakuotė	Polistireniniai puodeliai ar talpyklos	○	Perkaitinus jie gali išsilydyti.
	Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	×	Jei gali užsidegti.
	Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	×	Jei gali sukelti elektros lanką

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 24 2015-06-01 6:26:05

Medžiaga		Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Aprašas
Stiklo dirbiniai	Iš krosnelės ant stalo dedami indai	○	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, jei nėra papuošti metalo apdaila.
	Meniniai stiklo dirbiniai	○	Trapūs indai gali sudužti arba įskilti, jei bus sparčiai kaitinami.
	Stikliniai indai	○	Tinka tik pašildymui. Prieš gamindami nuimkite dangtelį.
Metaliniai	Indai	✕	Jie gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
	Šaldiklių maišeliai su raišteliais	✕	
Popieriniai	Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	○	Naudokite maistui gaminti per trumpą laiką. Jie sugeria drėgmės perteklių.
	Perdirbtas popierius	✕	Sukelia elektros lanką.
Plastikiniai	Talpyklos	○	Naudokite tik termoplastines talpyklas. Kai kurių rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą.
	Maistinė plėvelė	○	Naudokite drėgmei išlaikyti po gaminimo.
	Šaldiklio maišeliai	△	Naudokite tik virimui arba krosnelės poveikiui atsparius maišelius.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius		○	Naudokite drėgmei išlaikyti ir apsaugoti nuo taškymosi.

○ : Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse

△ : Naudoti atsargiai

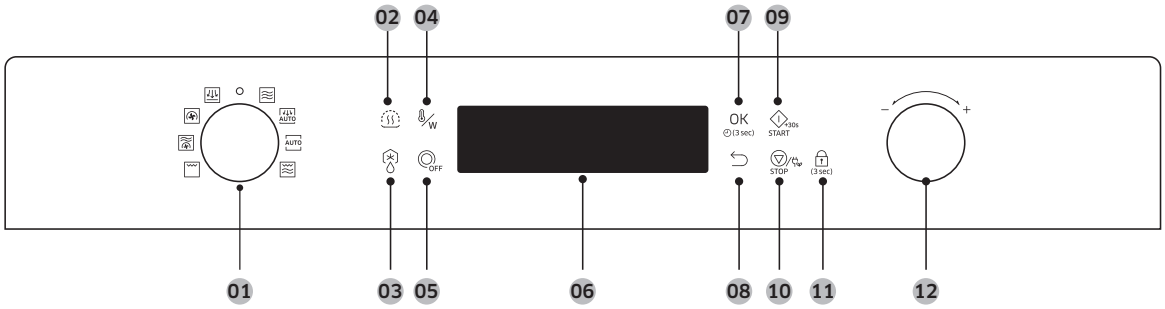
✕ : Netinkami naudoti mikrobangų krosnelėse

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 25 2015-06-01 6:26:05

Krosnelės valdymas

Valdymo skydelis

Priekinis skydelis būna įvairių medžiagų ir spalvų. Siekiant pagerinti kokybę, faktinė krosnelės išvaizda gali būti pakeista be išankstinio įspėjimo.



01 Režimo pasirinkimo ratukas	Pasukdami režimo pasirinkimo ratuką galite pasirinkti norimą gaminimo režimą arba funkciją.
02 Laikyti šiltai	Naudokite šią funkciją tik tada, kai norite išlaikyti valgį šiltą, kai buvo ką tik pagamintas.
03 Atšildymas	Krosnelė turi 5 atšildymo programas pagal jūsų poreikius.
04 Temperatūra / galios lygis	Naudodami šią funkciją galite pakeisti temperatūrą arba galios lygį.
05 Sukamoji lėkštė	Paspauskite, jei norite įjungti ir išjungti sukamąją lėkštę.
06 Ekranas	Parodo reikiamą informaciją apie pasirinktą funkciją ar nuostatas.
07 GERAI	Paspauskite, jei norite patvirtinti savo nuostatas.
08 Atgal	Paspauskite, jei norite grįžti į numatytąją nuostatą.
09 Pradžia	Paspauskite, jei norite paleisti veikimą. Šis mygtukas taip pat naudojamas maistui gaminti naudojant mikrobangų energiją 30 sekundžių laikotarpiu ir didžiausiu galios lygiu.
10 Sustabdymas / galia (eko)	Paspauskite, jei norite įjungti krosnelę. Veikimo metu paspauskite vieną kartą, jei norite sustabdyti veikimą, du kartus – jei norite atšaukti dabartinį režimą, tris kartus – jei norite išjungti krosnelę, kad būtų taupoma energija.
11 Užraktas nuo vaikų	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes, jei norite įjungti arba išjungti. Užraktas nuo vaikų yra galimas tik budėjimo režimu.
12 Vertės nustatymo ratukas	Pasukite vertės nustatymo ratuką, jei norite pakoreguoti savo pasirinkimo nustatymo vertę. Pasukite į + pusę, jei norite padidinti, arba pasukite į - pusę, jei norite sumažinti.

PASTABA

- Budėjimo būsena: Jei valdymo skydelis nenaudojamas 5 minutes, krosnelė persijungia į budėjimo būseną, kai rodomas tik dabartinis laikas. Jei valdymo skydelis nenaudojamas 25 minutes, krosnelė persijungia į sustabdymo būseną.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 26 2015-06-01 6:26:05

Funkcijų apžvalga

Funkcija			Temperatūros diapazonas	Numatytoji temperatūra	Maks. laikas
Rankinis režimas		Karštas prapūtimas	160–230 °C	200 °C	Min. 60
			Karštas prapūtimas yra panašus į konvekcijos režimą. Tačiau kaitinimo elementai sukuria didesnį karštį ir krosnelės viduje paskirsto stipresnę oro srovę. Ši funkcija skirta gaminti greičiau, išlaikant ar pagerinant skonį.		
		Konvekcija	40–230 °C	180 °C	Min. 60
			Kaitinimo elementai sukuria karštį, kurį krosnelės viduje tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Naudokite šį režimą šaldytiems maisto produktams arba kepimui.		
		Kombinuotasis konvekcijos režimas	40-200 °C 100–450 W	180 °C 450 W	Min. 60
			Kaitinimo elementai sukuria karštį, o konvekcijos ventiliatorius jį paskirsto krosnelės viduje, be to, karštį sustiprina mikrobangų energija.		
		Mikrobangos	100–900 W	900 W	Min. 90
			Mikrobangų energija suteikia galimybę pagaminti arba pašildyti valgį nekeičiant jo formos ar spalvos.		
		Kepsninė	180 °C	180 °C	Min. 60
			Naudokite šią funkciją maistui, pavyzdžiui, mėsai, kepti.		
		Kombinuotoji kepsninė	180 °C 100–600 W	180 °C 600 W	Min. 60
			Kaitinimo elementai sukuria karštį, kurį sustiprina mikrobangų energija.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 27 2015-06-01 6:26:06

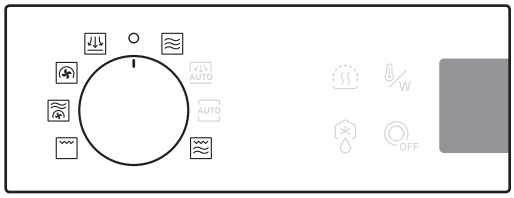
Krosnelės valdymas

<table>
<tr><th colspan="3" rowspan="2">Funkcija</th><th colspan="2">Temperatūros diapazonas</th><th>Numatytoji temperatūra</th><th>Maks. laikas</th></tr>
<tr><td colspan="3">Siekiant suteikti naujiems naudotojams galimybę priprasti prie karšto prapūtimo režimo, krosnelėje yra 10 automatinio režimo programų.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Automatinis režimas</td><td>AUTO</td><td>Karšto prapūtimo automatinis režimas</td><td colspan="3">Pradedantiesiems naudotojams krosnelėje iš viso siūlomos 25 automatinės valgio gaminimo programos.</td></tr>
<tr><td>AUTO</td><td>Automatinis režimas</td><td colspan="3">Krosnelė turi 5 atšildymo programas pagal jūsų poreikius.</td></tr>
<tr><td></td><td>Atšildymas</td><td colspan="3">Krosnelė turi 5 atšildymo programas pagal jūsų poreikius.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Specialiosios funkcijos</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Laikyti šiltai</td><td>50–80 °C</td><td>60 °C</td><td>3 val.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Naudokite šią funkciją tik tada, kai norite išlaikyti valgį šiltą, kai buvo ką tik pagamintas.</td></tr>
</table>

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 28 2015-06-01 6:26:06

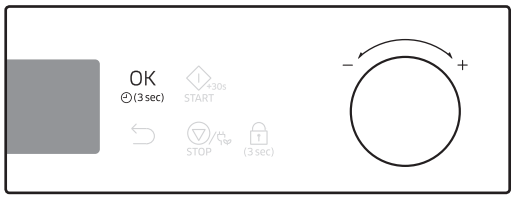
Rankinis režimas

1 žingsnis. Pasirinkite režimą



Pasukite režimo pasirinkimo ratuką ir pasirinkite rankinį režimą, pavyzdžiui, konvekciją. Mirksi numatytoji temperatūra.

2 žingsnis. Nustatykite temperatūrą arba galios lygį

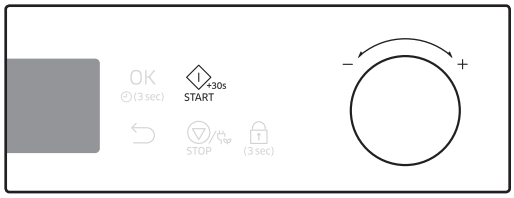


Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite numatytąją temperatūrą (arba galios lygį). Kai baigsite, paspauskite **OK (Gerai)**, kad pereitumėte prie laiko elementų.

PASTABA

Galios lygis, jei nenurodyta kitaip, nustatomas pagal nustatytą temperatūrą.
Jei per 5 sekundes nenurodomas galios lygis arba temperatūra, krosnelė pereina prie gaminimo trukmės sesijos.

3 žingsnis. Nustatykite gaminimo trukmę

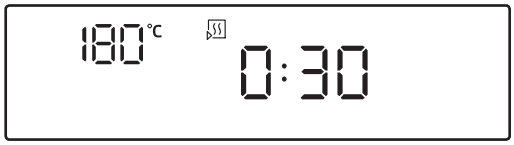


Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite gaminimo trukmę. Kai baigsite, paspauskite **START (PALEISTI)** (+30s START).

PASTABA

Po išankstinio įkaitinimo galite nustatyti gaminimo trukmę.

4 žingsnis. Išankstinis įkaitinimas



Krosnelė pradeda išankstinį įkaitinimą, kol pasiekia nustatytą temperatūrą. Tai baigus, krosnelė pypteli ir indikatorius neberodomas.

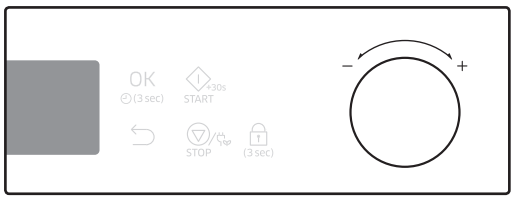
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 29 2015-06-01 6:26:07

Krosnelės valdymas

⚠ ATSARGIAI

- Visada maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines!
- Mikrobangų krosnelė gali veikti 5 minutes, kad atvėstų, kai krosnelės vidaus temperatūra yra aukšta po valgio gaminimo. Bus rodoma ✳.

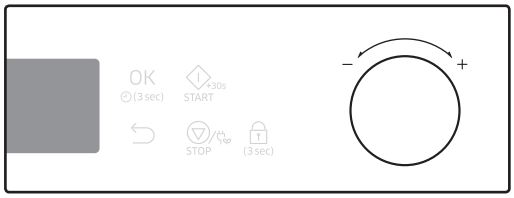
Jei norite gaminimo metu pakeisti gaminimo trukmę



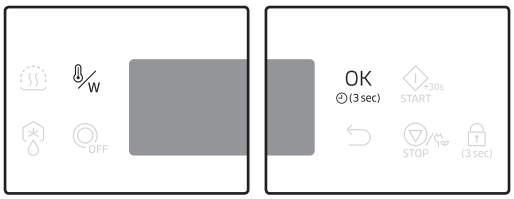
Naudodami vertės nustatymo ratuką pakoreguokite gaminimo trukmę. Jūsų pakeitimai bus iškart pritaikyti, ir orkaitė atnaujins valgio gaminimą pagal naujas nuostatas.

Jei norite gaminimo metu pakeisti temperatūrą arba galios lygį

1. Paspauskite W. Mirksi temperatūros (arba galios lygio) elementas.

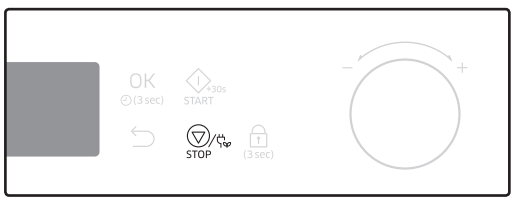


2. Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite temperatūrą (arba galios lygį).



3. Paspauskite **OK (Gerai)** arba W, kad patvirtintumėte pakeitimus.

Jei norite sustabdyti veikimą



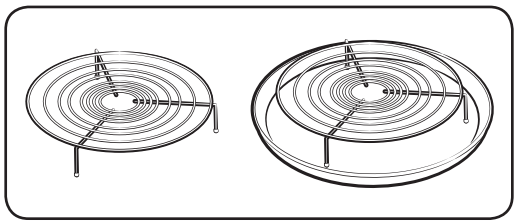
Paspauskite vieną kartą **Stop (Sustabdyti)** (STOP), jei norite sustabdyti veikimą, du kartus – jei norite atšaukti dabartinį režimą, tris kartus – jei norite išjungti krosnelę, kad būtų taupoma energija.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 30 2015-06-01 6:26:07

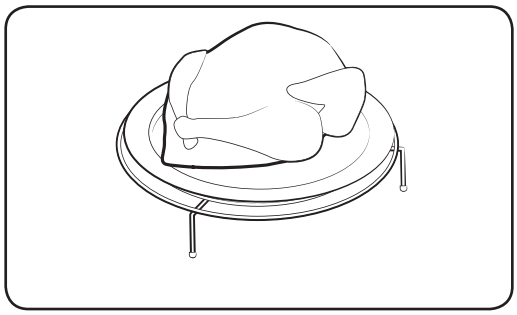
Karštas prapūtimas

Karštas prapūtimas yra panašus į konvekcijos režimą. Tačiau kaitinimo elementai sukuria didesnį karštį ir krosnelės viduje paskirsto stipresnę oro srovę. Ši funkcija skirta gaminti greičiau, išlaikant ar pagerinant skonį. Galite naudoti žemąjį padėklą arba žemojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį ant sukamosios lėkštės.

1 žingsnis		2 žingsnis		3 žingsnis		4 žingsnis
Karštas prapūtimas	>	Temperatūra	>	Gaminimo laikas	>	Išankstinis įkaitinimas



1. Padėkite ant sukamosios lėkštės žemąjį padėklą arba žemojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį.



2. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant padėklo ir tada uždarykite dureles.
3. Atlikite 1–4 žingsnius, nurodytus **Rankinis režimas**, 29 p..
4. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

⚠ ATSARGIAI

Nenaudokite šio režimo duonai kepti ar saldumynams gaminti. Dėl didesnio karščio gali sudegti maisto viršus.

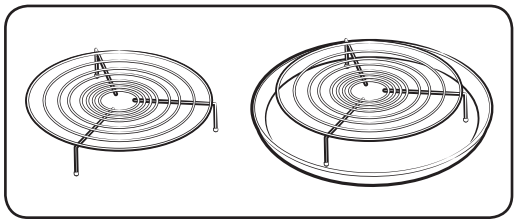
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 31 2015-06-01 6:26:08

Krosnelės valdymas

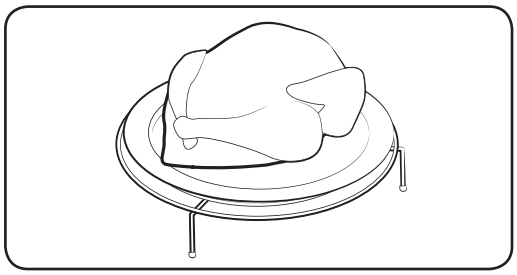
Konvekcija

Kaitinimo elementai sukuria karštį, kurį krosnelės viduje tolygiai paskirsto konvekcijos ventiliatorius. Galite naudoti žemąjį padėklą arba žemojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį ant sukamosios lėkštės. Naudokite šį režimą sausainiams, atskiriems paplotėliams, bandelėms ir pyragaičiams, taip pat vaisių pyragaičiams, plikytiems gaminiams ir suflė.

1 žingsnis		2 žingsnis		3 žingsnis		4 žingsnis
Konvekcija	>	Temperatūra	>	Gaminimo laikas	>	Išankstinis įkaitinimas



1. Padėkite ant sukamosios lėkštės žemąjį padėklą arba žemojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį.



2. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant padėklo ir tada uždarykite dureles.

3. Atlikite 1–4 žingsnius, nurodytus **Rankinis režimas**, 29 p..

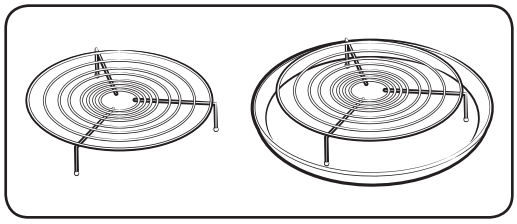
4. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 32 2015-06-01 6:26:08

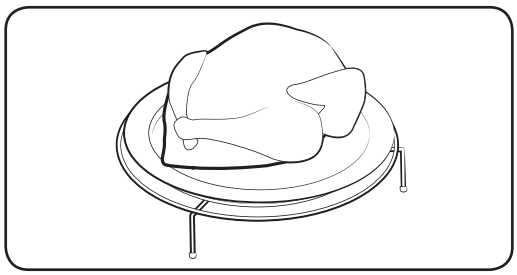
Kombinuotasis konvekcijos režimas

Šiame kombinuotajame režime mikrobangų energija naudojama kartu su karštu oru, dėl to sutrumpėja valgio gaminimo trukmė ir sukuriamas rudas, traškus maisto paviršius. Naudokite šį režimą bet kokiai mėsai ir paukštienai, taip pat troškintiems ir apkeptiems patiekalams, biskvitiniams pyragams ir lengviems vaisių pyragaičiams, pyragams ir apkepams, keptoms daržovėms, paplotėliams ir duonai.

1 žingsnis		2 žingsnis		3 žingsnis		4 žingsnis
Kombinuotasis konvekcijos režimas	>	Temperatūra ir galios lygis	>	Gaminimo laikas	>	Išankstinis įkaitinimas



1. Padėkite ant sukamosios lėkštės žemąjį padėklą arba žemojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį.



2. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant padėklo ir tada uždarykite dureles.
3. Atlikite 1–4 žingsnius, nurodytus Rankinis režimas, 29 p..
4. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

⚠ ATSARGIAI

Naudokite tik krosnelės poveikiui atsparius virtuvės reikmenis, pavyzdžiui, stiklą, keramiką ar kaulinį porcelianą be metalo apdailos.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 33 2015-06-01 6:26:08

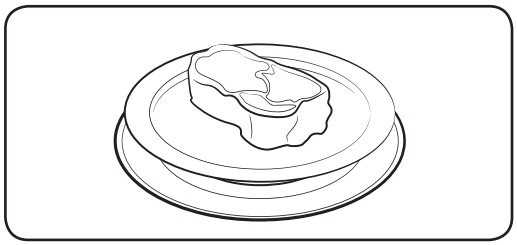
Krosnelės valdymas

Mikrobangos

Mikrobangos yra aukšto dažnio elektromagnetinės bangos. Mikrobangų energija suteikia galimybę pagaminti arba pašildyti valgį nekeičiant jo formos ar spalvos.

- Naudokite tik tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėse virtuvės reikmenis.

1 žingsnis	>	2 žingsnis	>	3 žingsnis	>	4 žingsnis
Mikrobangos		Galingumas		Gaminimo laikas		-



1. Įdėkite maistą į tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėse indą, po to padėkite sukamosios lėkštės centre. Uždarykite dureles.
2. Atlikite 1-3 žingsnius, nurodytus Rankinis režimas, 29 p..
3. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Paprastas paleidimas

Norėdami tiesiog pašildyti maistą per trumpą laiką esant didžiausiai galiai (900 W), pasirinkite Mikrobangos ir tada paspauskite **START (PALEISTI)** (+30s START).

Galingumas

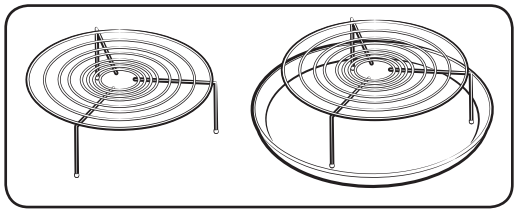
Lygis	Procentai (%)	Išvesties galia (W)	Aprašas
DIDELIS	100	900	Naudokite skysčiui pakaitinti.
DIDELIO MAŽAS	83	750	Naudokite valgiui pakaitinti ir gaminti.
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	67	600	
VIDUTINIS	50	450	Naudokite mėsai gaminti ir daržovėms pakaitinti.
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	33	300	
ATŠILDYMAS	20	180	Naudokite norėdami atšildyti prieš valgio gaminimą.
MAŽAS	11	100	Naudokite daržovėms atšildyti.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 34 2015-06-01 6:26:08

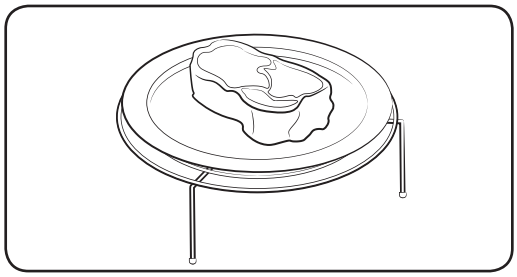
Kepsninė

Šildymo elementai sukuria karštį. Įsitikinkite, kad jie yra horizontalioje padėtyje.

1 žingsnis	>	2 žingsnis	>	3 žingsnis	>	4 žingsnis
Kepsninė		-		Gaminimo laikas		-



1. Padėkite ant sukamosios lėkštės aukštąjį padėklą arba aukštojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį.

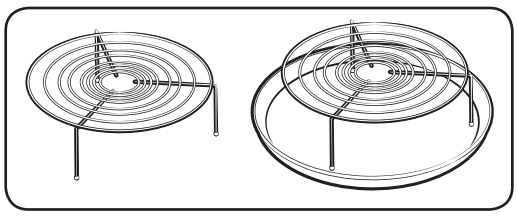


2. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant padėklo ir tada uždarykite dureles.
3. Atlikite 1 ir 3 žingsnius, nurodytus Rankinis režimas, 29 p..
4. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

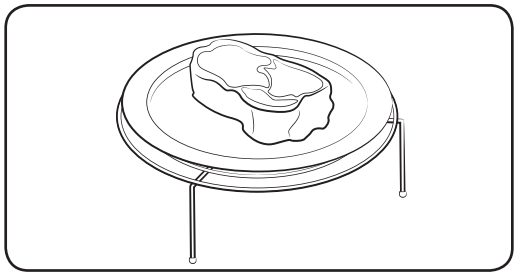
Kombinuotoji kepsninė

Kaitinimo elementai sukuria karštį, kurį sustiprina mikrobangų energija. Naudokite tik tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėse virtuvės reikmenis, pavyzdžiui, stiklo ar keramikos indus.

1 žingsnis	>	2 žingsnis	>	3 žingsnis	>	4 žingsnis
Kombinuotoji kepsninė		Galingumas		Gaminimo laikas		-



1. Padėkite ant sukamosios lėkštės aukštąjį padėklą arba aukštojo padėklo ir skrudinimo lėkštės derinį.



2. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant padėklo ir tada uždarykite dureles.
3. Atlikite 1-3 žingsnius, nurodytus Rankinis režimas, 29 p..
4. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

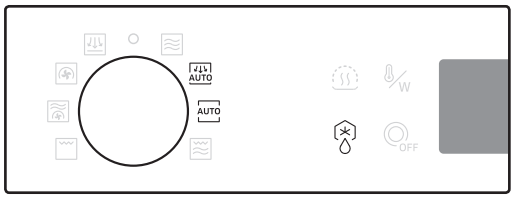
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 35 2015-06-01 6:26:08

Krosnelės valdymas

Automatinis režimas

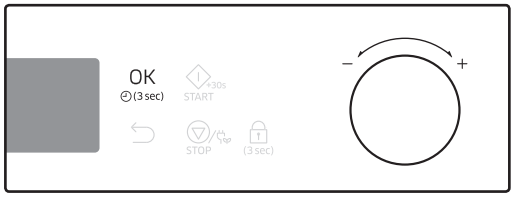
Krosnelė turi 3 skirtingus automatinius režimus pagal jūsų poreikius. karšto prapūtimo automatinį režimą, automatinį gaminimą ir atšildymą. Pasirinkite tą, kuris geriausiai atitinka jūsų poreikius.

1 žingsnis. Pasirinkite režimą



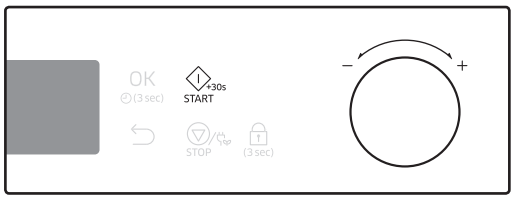
Pasukite režimo pasirinkimo ratuką ir pasirinkite automatinį režimą (karšto prapūtimo automatinį režimą ir automatinį gaminimą) arba paspauskite atšildymą. Mirksi numatytosios programos numeris.

2 žingsnis. Pasirinkite programą



Naudodami vertės nustatymo ratuką pasirinkite norimą programą, tada paspauskite **OK (Gerai)**. Mirksi numatytasis svoris programai.

3 žingsnis. Nustatykite porcijos dydį arba svorį



Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite porcijos dydį (arba svorį). Kai baigsite, paspauskite **START (PALEISTI)** (START).

⚠ ATSARGIAI

Visada maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines!

PASTABA

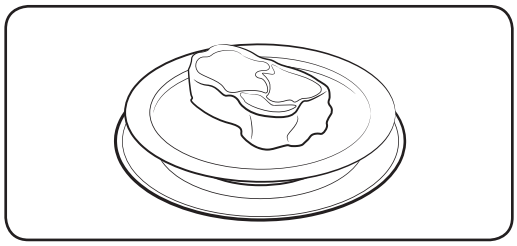
Valgio gaminimo trukmė yra suprogramuota pagal automatinį režimą, kurio keisti negalima.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 36 2015-06-01 6:26:09

Karšto prapūtimo automatinis režimas

Karštas prapūtimas yra panašus į konvekcijos režimą. Tačiau kaitinimo elementai sukuria didesnį karštį ir krosnelės viduje paskirsto stipresnę oro srovę. Ši funkcija skirta gaminti greičiau, išlaikant ar pagerinant skonį.
Siekiant suteikti naujiems naudotojams galimybę priprasti prie karšto prapūtimo režimo, krosnelėje yra 10 automatinio režimo programų.

1 žingsnis		2 žingsnis		3 žingsnis
Karšto prapūtimo automatinis režimas	>	Nuo 1 iki 10	>	Porcijos dydis



1. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant sukamosios lėkštės ir tada uždarykite dureles.
2. Atlikite 1-3 žingsnius, nurodytus Automatinis režimas, 36 p..
3. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

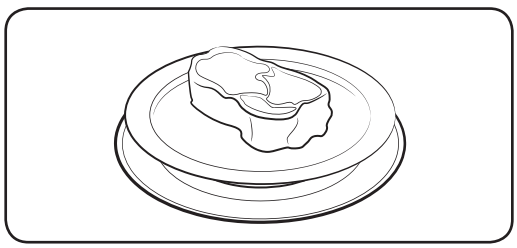
⚠ ATSARGIAI

Nenaudokite šio režimo duonai kepti ar saldumynams gaminti. Dėl didesnio karščio gali sudegti maisto viršus.

Automatinis gaminimas

Pradedantiesiems naudotojams krosnelėje iš viso siūlomos 25 automatinės valgio gaminimo programos. Pasinaudokite šia funkcija, kad sutaupytumėte laiko arba kad nereikėtų daug mokytis. Valgio gaminimo trukmė ir temperatūra bus pakoreguoti pagal pasirinktą receptą.

1 žingsnis		2 žingsnis		3 žingsnis
Automatinis režimas	>	Nuo 1 iki 25	>	Porcijos dydis



1. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant sukamosios lėkštės ir tada uždarykite dureles.
2. Atlikite 1-3 žingsnius, nurodytus Automatinis režimas, 36 p..
3. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

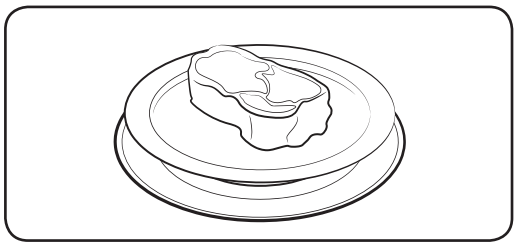
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 37 2015-06-01 6:26:09

Krosnelės valdymas

Atšildymas

Krosnelė turi 5 atšildymo programas pagal jūsų poreikius. Trukmė ir galios lygis yra automatiškai pakoreguoti pagal pasirinktą programą.

1 žingsnis	>	2 žingsnis	>	3 žingsnis
Atšildymas		Nuo 1 iki 5		svoris



1. Įdėkite maistą į tinkamą indą, po to ant sukamosios lėkštės ir tada uždarykite dureles.
2. Atlikite 1-3 žingsnius, nurodytus Automatinis režimas, 36 p..
3. Kai valgio gaminimas yra baigtas, mirksi „0:00“. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

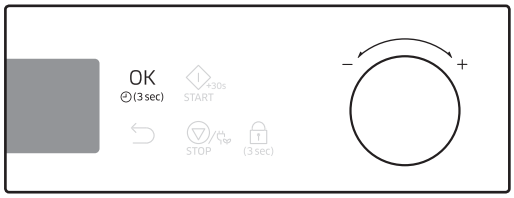
Specialiosios funkcijos

Laikyti šiltai

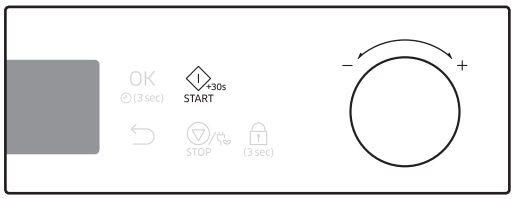
Naudojant šią funkciją, veikia tik konvekcijos kaitinimo elementas ir jis periodiškai įsijungia ir išsijungia, kad palaikytų maistą šiltą.

Kai valgio gaminimas yra baigtas,

1. Funkcijų skydelyje paspauskite . Mirksi numatytoji temperatūra (60 °C).



2. Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite temperatūrą, tada paspauskite **OK (GERAI)**, kad pereitumėte prie laiko elemento.



3. Naudodami vertės nustatymo ratuką nustatykite trukmę, tada paspauskite **START (PALEISTI)** (). Krosnelė pradeda šildyti.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 38 2015-06-01 6:26:09

⚠ ATSARGIAI

- Visada maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines!
- Negalima naudoti šios funkcijos šaltam maistui šildyti. Naudokite šią funkciją tik tada, kai norite išlaikyti valgį šiltą, kai buvo ką tik pagamintas.
- Negalima naudoti šios funkcijos ilgiau nei 1 valandą. Priešingu atveju gali pablogėti maisto kokybė.
- Norėdami išlaikyti maistą traškų, neuždenkite jo, kai naudojate funkciją „Laikyti šiltai“.

PASTABA

- Norėdami pakeisti temperatūrą ciklo metu, paspauskite $\mathbb{W}$ Ir pakartokite pirmiau nurodytą 2 žingsnį.

Funkcijos „Laikyti šiltai“ vadovas

Maistas	Temperatūra (°C)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Patiekalai	80	30	Mėsai, vištienai, apkepui, picai, bulvėms ir patiekalams lėkštėje šiltai laikyti.
Gėrimai	80	30	Vandeniui, pienui ir kavai šiltai laikyti.
Duona/ Pyragaičiai	60	30	Duonai, skrudintai duonai, bandelėms ir pyragui šiltai laikyti.
Lėkštės/Indai	70	30	Lėkštėms ir indams pakaitinti. Išdėstykite lėkštes virš sukamosios lėkštės. Neperkraukite. (maksimali apkrova: 7 kg)

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 39 2015-06-01 6:26:09

Pažangus valgio gaminimas

Automatinis gaminimas

Karšto prapūtimo automatinio režimo vadovas

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
H1	Šaldyta keptuvo pica	400–450	Pašalinkite pakuotę ir padėkite picą ant žemojo padėklo. Įdėkite į krosnelę. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
H2	Naminė pica	500–550	Sudėtis • Picos tešla (200–220 g) 150 g stambaus malimo baltos duonos miltų, 3 g džiovintų mielių, 0,5 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus, 100 ml šilto vandens, 0,5 valgomojo šaukšto cukraus ir druskos • Priedai 100 g pjaustytų daržovių, 100 g pomidorų tyrės, 80–100 g tarkuoto „Mozzarella“ sūrio Metodas Sudėkite miltus, mieles, aliejų, druską, supilkite šiltą vandenį į dubenį ir sumaišykite iki šlapokos tešlos. Minkykite maišyklėje arba ranka maždaug 5–10 min. Uždenkite dangčiu ir leiskite iškilti per 30 min. Iškočiokite į skrudinimo lėkštę. Užtepkite ant tešlos pomidorų tyrės ir pridėkite daržovių. Ant viršaus tolygiai pabarstykite sūrio. Padėkite gaminį ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 40 2015-06-01 6:26:09

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
H3	Naminė lazanija	1000–1100	Sudėtis 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus, 500 g maltos jautienos, 100 g pomidorų padažo, 100 ml jautienos sultinio, 150 g džiovintų lazanijos lakštų, 1 svogūnas (susmulkintas), po 1 šaukštelį džiovintų petražolių gabalėlių, raudonėlio, baziliko, 200 g tarkuoto mocarelos sūrio Metodas Padažas: Įkaitinkite aliejų keptuvėje, tada virkite maltą jautieną ir susmulkintą svogūną apie 10 min, kol viskas paruduos. Užpilkite pomidorų padažu ir jautienos sultiniu, pridėkite džiovintų žolelių. Kaitinkite, kol užvirs, tada lėtai virkite 10 min. Naudokite džiovintus, apvirtus lazanijos makaronus. Sluoksniuokite makaroną, mėsos padažą, sūrį ir po to pakartokite. Tada tolygiai pabarstykite likusį mocarelos sūrį ant makaronų viršaus ir padėkite juos ant žemojo stovo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
H4	Naminis apkepas	600–650 1200–1250	Sudėtis (1200–1250 g) 800 g bulvių, 100 ml pieno, 100 ml grietinėlės, 50 g plakto viso kiaušinio, po 1 šaukštelį druskos, pipirų, muskato, 150 g tarkuoto mocarelos sūrio, sviesto, čiobrelių * Gamindami 600–650 g naudokite pusę kiekio. Metodas Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas 3 mm storio griežinėliais. Įtrinkite sviestu visą apkepo indo paviršių, apie 18 x 28 cm. Paskleiskite griežinėlius ant švaraus rankšluosčio ir laikykite juos uždengtus rankšluosčiu, kol paruošite likusius ingredientus. Sumaišykite likusius ingredientus (išskyrus tarkuotą sūrį) dideliame dubenyje ir gerai išmaišykite. Sudėkite sluoksnį iš bulvių griežinėlių jiems šiek tiek persidengiant ir supilkite mišinį ant bulvių. Paskleiskite tarkuotą sūrį ant viršaus ir kepkite. Padėkite gaminį ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, pateikite apibarstę keletu šviežių čiobrelių lapų. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 41 2015-06-01 6:26:09

Pažangus valgio gaminimas

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
H5	Šaldytos bulvytės	300–350 400–450	Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite šaldytas krosnelėje paruošiamas bulvytes. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
H6	Šaldyti „Buffalo“ sparneliai	400–450 500–550	Sudėkite sušaldytus „Buffalo“ sparnelius (apvirtus ir pagardintus prieskoniais) ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant aukštojo padėklo. Įdėkite gaminį į krosnelę. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
H7	Kepti vištienos gabalėliai	500–600 900–1000	Pasverkite vištienos gabalėlius ir sutepkite aliejumi ir prieskoniais. Tolygiai padėkite juos ant aukštojo padėklo. Kai suskamba signalas, apverskite vištieną ir paspauskite „paleisti“, kad tęstumėte. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
H8	Vištienos kepsnys	1200–1300	Patepkite visą vištieną aliejumi, pridėkite prieskonių. Pirma padėkite krūtinėle žemyn žemojo padėklo viduryje. Kai suskamba signalas, žnyplėmis apverskite vištieną ir paspauskite „paleisti“, kad tęstumėte. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
H9	Jautienos kepsnio pyragas	500–600	Sudėtis 200 g jautienos kubeliais, 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus, 1/2 svogūno (griežinėliais), 80 g grybų (griežinėliais), po 1 valgomąjį šaukštą petražolių ir čiobrelių, susmulkintų, 1 valgomasis šaukštas Vusterio padažo, druskos ir pipirų, 2 valgomieji šaukštai miltų, 100 ml karšto jautienos sultinio, 120 g paruoštos pyrago tešlos, 1 kiaušinio trynys (suplaktas) Metodas Pabarstykite jautieną miltais, druska ir pipirais. Kepkite ją keptuvėje su aliejumi, dažnai maišydami, kol paruduos. Pridėkite svogūnų, grybų, petražolių, čiobrelių, Vusterio padažo, jautienos sultinio ir apkepinkite. Po apkepinimo, lėtai kaitindami gaminkite vieną valandą. Supilkite užpildo mišinį į krosnelės lėkštę, uždenkite pyrago tešlos lapu ir užspauskite kraštus, kad būtų sandarūs. Naudodami peilį ir šakutę, papuoškite tešlos nuokarpomis. Įpjaukite kryžmiškai viršų ir sutepkite plaktu kiaušinio tryniu. Padėkite gaminį ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 42 2015-06-01 6:26:09

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
H10	Naminis mažas apkepas su įdaru	400–500	Sudėtis • Tešla 200 g paprastų miltų, 80 g sviesto, 1 kiaušinis • Mišinys 30 g kubeliais supjaustyto kumpio, 60 g grietinėlės, 60 g grietinės, 2 kiaušiniai, 40 g tarkuoto sūrio, druskos ir pipirų Metodas Tešlai paruošti sudėkite miltus, sviestą ir kiaušinius į dubenį ir sumaišykite, kad suminkštintumėte tešlą, po to laikykite šaldytuve 30 min. Iškočiokite tešlą ir sudėkite į sviestu pateptus skardinius indus (galima naudoti keksiukų formeles 6 mažiems apkepams su įdaru). Sumaišykite grietinėlę, kubeliais supjaustytą kumpį, grietinę, kiaušinį, sūrį, druską, pipirus ir supilkite mišinį į formeles. Padėkite gaminį ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 5 min.

Automatinio gaminimo vadovas

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
A1	Šaldyta lazanija	400–450	Įdėkite šaldytą lazaniją į tinkamo dydžio atsparų mikrobangų krosnelės indą. Pastatykite indą ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 3–4 min.
A2	Šaldyta plona pica	300–350 400–450	Padėkite šaldytą picą ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 1–2 min.
A3	Patiekalas lėkštėje (3 dalys)	300–350 400–450	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai). Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A4	Paruoštas patiekalas (1 dalis)	300–350 400–450	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 43 2015-06-01 6:26:09

Pažangus valgio gaminimas

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
A5	Žuvies kepsnys	300–400 500–600	Patepkite nepjaustytos žuvies odą (upėtakio ar dorados) aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite žuvis vieną prie kitos, dėdami vienos žuvies galvą prie kitos žuvies uodegos, ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A6	Jautienos kepsnys	800–1000 1200–1400	Patepkite jautieną aliejumi, pridėkite pipirų ir druskos. Padėkite ant žemojo padėklo, pirmiausia riebia puse į apačią. Baigę gaminimą apvyniokite aliuminio folija ir palikite 10–15 minučių.
A7	Kiaulienos kepsnys	800–1000 1200–1400	Patepkite kiaulieną aliejumi, pridėkite pipirų ir druskos. Padėkite ant žemojo padėklo, pirmiausia riebia puse į apačią. Baigę gaminimą apvyniokite aliuminio folija ir palikite 10–15 minučių.
A8	Keptos vištos krūtinėlės	300–400 500–600	Nuplaukite vištos krūtinėles, užmarinuokite ir sudėkite ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A9	Keptos lašišos filė	300–400 500–600	Patepkite lašišos filė aliejumi ir pridėkite prieskonių. Sudėkite žuvies kepsnius tolygiai ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A10	Keptos žuvies filė	500–600	Patepkite žuvies filė aliejumi ir pridėkite prieskonių. Sudėkite žuvies filė tolygiai ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A11	Šaldytos bandelės	400–500	Padėkite šaldytas bandeles ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 1–2 min.
A12	Šokoladiniai pyragaičiai	700–750	Sudėkite iš anksto paruoštą mišinį, kiaušinį, vandens, saulėgrąžų aliejaus į dubenį ir gerai išmaišykite. Supilkite mišinį į stiklinį dėklą ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 10 min. Jei pageidaujate, galite pridėti į šokoladinius pyragaičius keletą riešutų.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 44 2015-06-01 6:26:10

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
A13	Keptos daržovės	200–250 300–350	Supjaustykite šviežias daržoves (pvz., paprikų, svogūnų gabaliukus, cukinijų griežinėlius ir grybus) ir užtepkte aliejaus, pridėkite prieskonių. Sudėkite ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant aukštojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A14	Šaldyti bulvių maltinukai	300–350 400–450	Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite šaldytus bulvių maltinukus. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A15	Naminės šaldytos bulvytės	300–350 400–450	Nuskuskite bulves ir supjaustykite 10 x 10 mm storio lazdelėmis. Pamerkite į šaltą vandenį (30 min.). Nusausinkite jas rankšluosčiu, pasverkite, užtepkite 5 g aliejaus ir pridėkite prieskonių. Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite namines bulvytes. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A16	Bulvių puselės	300–350 400–450	Nuplaukite normalus dydžio bulves ir supjaustykite jas puselėmis. Patepkite alyvų aliejumi, pridėkite prieskonių. Padėkite jas nupjauta puse ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant aukštojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A17	Šaldyti svogūnų žiedai	200–250 300–350	Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite šaldytus svogūnų žiedus. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A18	Šaldytos krevetės	300–350 400–450	Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite šaldytas krevetes. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A19	Šaldyti kepti kalmarai	200–250 300–350	Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite šaldytus keptus kalmarus. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 45 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
A20	Šaldyti vištienos gabalėliai	300–350 400–450	Ant skrudinimo lėkštės tolygiai išdėstykite šaldytus vištienos gabalėlius. Pastatykite lėkštę ant aukštojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.
A21	Tešla picai	300–500	Sudėkite tešlą į tinkamo dydžio dubenį ir pastatykite ant žemojo padėklo. Uždenkite aliuminio folija.
A22	Tešla pyragui	500–800	Sudėkite tešlą į tinkamo dydžio dubenį ir pastatykite ant žemojo padėklo. Uždenkite aliuminio folija.
A23	Tešla duonai	600–900	Sudėkite tešlą į tinkamo dydžio dubenį ir pastatykite ant žemojo padėklo. Uždenkite aliuminio folija.
A24	Jogurtas – mažas keraminis puodelis	500	Išpilstykite tolygiai 150 g natūralaus jogurto į 5 keraminius puodelius ar mažas stiklines (po 30 g). Įpilkite 100 ml pieno į kiekvieną puodelį. Naudokite šviežią pieną (kambario temperatūros, 3,5 proc. riebumo). Uždenkite kiekvieną puodelį maistine plėvele ir sustatykite ratu ant sukamosios lėkštės. Užbaigus laikykite 6 val. šaldytuve. Pirmą kartą rekomenduojame naudoti džiovintų jogurto bakterijų fermentą.
A25	Jogurtas – didelis stiklinis dubuo	500	Sumaišykite 150 g natūralaus jogurto ir 500 ml šviežio pieno (kambario temperatūros, 3,5 proc. riebumo). Supilstykite tolygiai į didelį stiklinį dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir pastatykite ant sukamosios lėkštės. Užbaigus laikykite 6 val. šaldytuve. Pirmą kartą rekomenduojame naudoti džiovintų jogurto bakterijų fermentą.

PASTABA

Jogurto fermentacijos metu sukamoji lėkštė nesisuka.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 46 2015-06-01 6:26:10

Atšildymo vadovas

Maistas		Porcijos dydis (g)	Nurodymai
d1	Mėsa	200–1500	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui. Palaukite 20–60 min.
d2	Paukštiena	200–1500	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustytai vištai ir vištienos porcijoms. Palaukite 20–60 min.
d3	Žuvis	200–1500	Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė. Palaukite 20–50 min.
d4	Duona/Pyragas	100–1000	Padėkite duoną horizontaliai ant popierinio rankšluosčio ir apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik krosnelė pypteli. (Krosnelė veikia toliau ir sustabdoma, kai atidarote dureles.) Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat – bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandeles išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mieliniams pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisių ir grietinėlės pyragams, taip pat – pyragams su šokolado pabarstukais. Palaukite 10–30 min.
d5	Vaisiai	100–600	Išdėliokite vaisius tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Ši programa tinka visų rūšių vaisiams. Palaukite 5-20 min.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 47 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Valgio gaminimas rankiniu būdu

Valgio gaminimo naudojant mikrobangas vadovas

- Nenaudokite metalinių indų, kai yra įjungtas mikrobangų krosnelės režimas. Visada dėkite maisto indus ant sukamosios lėkštės.
- Geriausiems rezultatams pasiekti rekomenduojama maistą uždengti.
- Baigus gaminimą, leiskite maistui nusistoti savo garuose.

Šaldytos daržovės

- Naudokite stiklinį karščiui atsparų indą su dangčiu.
- Gamindami daržoves pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti.
- Pagardus dėkite baigę gaminti.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Špinatai	150	600	5–7	2–3
	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.			
Brokoliai	300	600	8–10	2–3
	Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) šalto vandens.			
Žirneliai	300	600	7–9	2–3
	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.			
Žaliosios pupelės	300	600	7½–9½	2–3
	Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) šalto vandens.			
Daržovių mišinys (morkos / žirneliai / kukurūzai)	300	600	7–9	2–3
	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.			
Daržovių mišinys (kinietiškas)	300	600	7½–9½	2–3
	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 48 2015-06-01 6:26:10

Šviežios daržovės

- Naudokite stiklinį karščiui atsparų indą su dangčiu.
- Įpilkite 30–45 ml šalto vandens kiekvienai 250 g porcijai.
- Vieną kartą pamaišykite gamindami, kitą – baigę gaminti.
- Pagardus dėkite baigę gaminti.
- Norint pagaminti greičiau, rekomenduojama supjaustyti maistą mažesniais, vienodo dydžio gabalėliais.
- Visas šviežias daržoves gaminkite naudodami visą mikrobangų krosnelės galią (900 W).

Maistas	Porcijos dydis (g)	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Brokoliai	250 500	3–4 6–7	3
	Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.		
Briuseliniai kopūstai	250	5–6	3
	Įpilkite 60–75 ml vandens (4–5 valgomuosius šaukštus).		
Morkos	250	4–5	3
	Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais.		
Žiedinis kopūstas	250 500	4–5 7–8	3
	Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.		
Cukinijos	250	3–4	3
	Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės.		
Baklažanai	250	3–4	3
	Supjaustykite baklažanus mažais griežinėliais ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių.		
Porai	250	3–4	3
	Supjaustykite porus į storus griežinėlius.		
Grybai	125 250	1–2 2–3	3
	Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite.		
Svogūnai	250	4–5	3
	Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 49 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Maistas	Porcijos dydis (g)	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Paprikos	250	4–5	3
	Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais.		
Bulvės	250 500	4–5 7–8	3
	Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais.		
Ropė	250	5–6	3
	Supjaustykite ropes mažais kubeliais.		

Ryžiai ir makaronai

Gaminimo metu ir po jo kartkartėmis pamaišykite.

Virkite neuždengę, o dangčiu uždenkite baigiant virti. Tada kruopščiai išpilkite vandenį.

- Ryžiai: Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų indą su dangčiu, kuriame yra vietos dvigubai padidėti ryžių tūriui.
- Makaronai: Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų indą.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Baltieji ryžiai (apvirti)	250	900	16–18	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
	375		18–20		Įpilkite 750 ml šalto vandens.
Rudieji ryžiai (apvirti)	250	900	22–23	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
	375		24–25		Įpilkite 750 ml šalto vandens.
Ryžių mišinys (ryžiai + laukiniai ryžiai)	250	900	17–19	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Grūdų mišinys (ryžiai + grūdai)	250	900	19–20	5	Įpilkite 400 ml šalto vandens.
Makaronai	250	900	11–13	5	Įpilkite 1000 ml karšto vandens.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 50 2015-06-01 6:26:10

Pašildymas

- Negalima šildyti didelių maisto gabalų, pvz., mėsos su kaulais, – jie tuojau perkais.
- Saugiau šildyti maistą naudojant mažą galią.
- Gerai išmaišykite arba apverskite maistą gaminimo metu ir po jo.
- Atsargiai elkitės su skysčiais ar kūdikių maistu. Prieš maisto gaminimą, jo metu ir po jo gerai išmaišykite plastikiniu šaukštu ar stikline lazdele, kad išvengtumėte staigaus užvirimo ir nusiplikymo. Laikykite juos krosnelės viduje, kol jie lieka ten pastovėti. Nustatykite ilgesnį pašildymo laiką nei kitoms maisto rūšims.
- Rekomenduojama, kad šie produktai po pašildymo pastovėtų 2–4 min. Tikrinkite pagal toliau pateiktą lentelę.

Skysčiai

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Gėrimai (kava, arbata, vanduo)	250 ml (1 bokalas) 500 ml (2 bokalai)	900	1½–2 3–3½	1–2
	Įpilkite į bokalus ir pašildykite neuždengę: 1 puodelis centre, 2 puodeliai vienas prie kito. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite.			
Sriuba (atvėsinta)	250 g 450 g	900	3–4 4–5	2–3
	Supilkite į gilią keraminę lėkštę ar gilų keraminį dubenį. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.			
Troškinta mėsa/ Žuvis (atvėsinta)	450 g	600	5½–6½	2–3
	Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami.			
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600	4½–5½	3
	Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 51 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Makaronai su įdaru ir padažu (atvėsinti)	350 g	600	5½–6½	3
	Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami.			
Maistas lėkštėje (atvėsintas)	450 g	600	6–7	3
	Sudėkite iš 2–3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele.			

Kūdikių maistas ir pienas

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Gaminimo laikas (sek.)	Laukimo laikas (min.)
Kūdikių maistas (daržovės ir mėsa)	190 g	600	30	2–3
	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigus gaminti, pamaišykite. Palaukite 2–3 min. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą.			
Kūdikių košė (grūdai, pienas ir vaisiai)	190 g	600	20	2–3
	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigus gaminti, pamaišykite. Palaukite 2–3 min. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą.			
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300	30–40 60–70	2–3
	Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 52 2015-06-01 6:26:10

atšildyti maisto produktus;

Šaldytą maistą įdėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą indą be dangčio. Atšildymo metu apverskite, nupilkite skystį, po atšildymo pašalinkite vidaus organus. Norėdami sparčiau atšildyti, supjaustykite maistą mažais gabaliukais ir prieš atšildydami įsukite į aliuminio foliją. Kai pradeda atšilti išorinis šaldytų maisto produktų paviršius, atšildymą sustabdykite ir leiskite pastovėti, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje.
Atšildydami nekeiskite numatytojo galios lygio (180 W).

Maistas		Porcijos dydis (g)	Atšildymo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)
Mėsa	Malta mėsa	250 500	4–6 9–11	15–30
	Kiaulienos kepsniai	250	7–8	
	Įdėkite mėsą į keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!			
Paukštiena	Vištienos gabalėliai	500 (2 vnt.)	12–14	15–60
	Visa višta	1200	28–32	
	Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, o visą vištą – krūtinėle žemyn į keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!			
Žuvis	Žuvies filė	200	6–7	10–25
	Visa žuvis	400	11–13	
	Šaldytą žuvį sudėkite keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Uždenkite mažesnes filė dalis ir visos žuvies uodegą aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!			
Vaisiai	Uogos	300	6–7	5–10
	Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens).			
Duona	Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 gab. 4 gab.	1–1½ 2½–3	5–20
	Skrudinta duona/ Sumuštinis	250	4–4½	
	Vokiška duona	500	7–9	
	Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio keraminėje lėkštėje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 53 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Kepimo kepsninėje vadovas

Kepsninės kaitinamieji elementai ant krosnelės kameros lubų. Šie elementai veikia tik durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajai lėkštei.
Naudodami kepsninės funkciją, dėkite maistą ant aukštojo padėklo, nebent nurodyta kitaip. Pašildykite kepsninę 2–3 min. kepsninės režimu ir, jei toliau nenurodyta kitaip, kepkite naudodami kepsninės funkciją ant aukštojo padėklo. Baigę kepti, išimkite maistą su orkaitei skirtomis pirštinėmis.

Virtuvės reikmenys

Kepsninė: Naudokite atsparius ugniai indus, kurie gali turėti metalinių dalių. Nenaudokite jokios rūšies plastiko indų.

Mikrobangų krosnelė ir kepsninė: Nenaudokite indų, pagamintų iš metalo ar plastiko medžiagų.

Maisto tipas

Žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Kepimas ant grotelių

Maistas	Porcijos dydis	Režimas	Gaminimo laikas (1-a pusė) (min.)	Gaminimo laikas (2-a pusė) (min.)
Skrudintos duonos riekelės	4 vnt. (kiekvienas po 25 g)	Tik kepsninė	3½–4½	2–2½
	Skrudintas riekeles vieną šalia kitos sudėkite ant aukštojo padėklo.			
Pakepinti pomidorai	2 vnt. (400 g)	300 W ir kepsninė	6–7	-
	Perpjaukite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame karščiui atspariame inde. Pastatykite ant aukštojo padėklo. Palaukite 2–3 min.			
Skrudinta duona su pomidorais ir sūriu	4 vnt. (300 g)	180 W ir kepsninė	5–6	-
	Pirma paskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant aukštojo padėklo. Palaukite 2–3 min.			
Havajų skrebučiai	4 vnt. (500 g)	300 W ir kepsninė	5–6	-
	Pirma paskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant aukštojo padėklo. Palaukite 2–3 min.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 54 2015-06-01 6:26:10

Maistas	Porcijos dydis	Režimas	Gaminimo laikas (1-a pusė) (min.)	Gaminimo laikas (2-a pusė) (min.)
Keptos bulvės	500 g	450 W ir kepsninė	14–16	-
	Perpjaukite bulves per pusę. Aptepkite bulves aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite jas ratu ant aukštojo padėklo, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.			
Kepti obuoliai	2 obuoliai	300 W ir kepsninė	6–7	-
	Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų gabalėlių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą tiesiai ant žemojo padėklo.			
Vištienos kepsnys	1200–1300 g	450 W ir kepsninė	19–23	20–24
	Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Įdėkite vištieną pirmiausia krūtinėle žemyn, paskui krūtinėle aukštyn ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 5 min.			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	300 W ir kepsninė	9–11	8–10
	Patepkite vištienos gabaliukus aliejumi, pridėkite prieskonių. Išdėliokite juos ant aukštojo padėklo ratu. Baigus kepti, palaukite 2–3 minutes.			
Jautienos kepsniai (vidutinis)	400 g (2 gab.)	Tik kepsninė	8–12	6–10
	Patepkite jautienos kepsnius aliejumi. Išdėliokite juos ant aukštojo padėklo ratu. Baigus kepti, palaukite 2–3 minutes.			
Žuvies kepsnys	400–500 g	300 W ir kepsninė	6–8	5½–6½
	Patepkite nepjaustytos žuvies odą aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite dvi žuvis vieną prie kitos (dėdami vienos žuvies galvą prie kitos žuvies uodegos) ant aukštojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 2–3 minutes.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 55 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Skrudinimo lėkštė

Rekomenduojame pašildyti skrudinimo lėkštę ant sukamosios lėkštės 3–4 minutes.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Išankstinis įkaitinimas		Kulinarija	
		Režimas	Trukmė (min.)	Režimas	Trukmė (min.)
Kumpis	80 (4–6 gab.)	600 W ir kepsninė	3	600 W ir kepsninė	3–4
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Riekeles vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Padėkite lėkštę ant aukštojo padėklo.				
Pakepinti pomidorai	200	600 W ir kepsninė	3	300 W ir kepsninė	3½–4½
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Lėkštėje išdėliokite ratu ir padėkite ant aukštojo padėklo.				
Bulvių puselės	250	600 W ir kepsninė	4	450 W ir kepsninė	8–10
	Nuplaukite ir nuskuskite bulves. Supjaustykite jas puselėmis ar kubeliais. Patepkite alyvuogių aliejumi ir pridėkite prieskonių. Lygiai paskleiskite kubelius ant lėkštės. Padėkite lėkštę ant aukštojo padėklo. Po 5–7 minučių juos apverskite.				
Vištienos gabaliukai	300	600 W ir kepsninė	4	600 W ir kepsninė	6–8
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Vištienos gabalėlius sudėkite ant skrudinimo lėkštės. Padėkite lėkštę ant aukštojo padėklo. Po 4-5 minučių juos apverskite.				

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 56 2015-06-01 6:26:10

Karšto prapūtimo vadovas

Maisto gaminimas su karšto prapūtimo funkcija yra puikus vidaus kepsninės šildytuvo ir konvekcinio žiedo šildytuvo derinys su ventiliatoriumi šone. Karštas oras į krosnelę pučiamas iš ertmės viršaus per angas. Kaitinamasis elementas viršuje bei šone ir šoninės sienelės ventiliatorius palaiko tolygų karšto oro cirkuliavimą.
Naudokite šį režimą sausainiams, atskiriems paplotėliams, bandelėms ir pyragaičiams, taip pat vaisių pyragaičiams, plikytiems gaminiams ir suflė.
Gali būti naudojami visi įprastiniai orkaitei tinkami reikmenys, kepimo skarda ir lakštai – viskas, kas paprastai naudojama tradicinėje konvekcinėje orkaitėje.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Režimas (°C)	Gaminimo laikas (min.)
Šaldytos mažos tartos / picos užkandžiai	250	200	9–12
	Padėkite picos užkandžius ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo.		
Šaldyti krosnelės traškučiai	300	200	13–16
	Paskleiskite šaldytus krosnelės traškučius ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo.		
Šaldyti vištienos gabalėliai	300	200	6–9
	Šaldytus vištienos gabalėlius sudėkite ant skrudinimo lėkštės. Padėkite lėkštę ant aukštojo padėklo.		
Šaldyta pica	300	200	13–15
	Padėkite šaldytą picą ant žemojo padėklo.		
Naminė lazanija / makaronų apkepas	500	180	25–30
	Įdėkite makaronus į karščiui atsparų indą. Pastatykite indą ant žemojo padėklo.		
Keptos daržovės	300	200	6–10
	Nuplaukite ir supjaustykite daržoves griežinėliais (pavyzdžiui, cukinijas, baklažanus, paprikas, moliūgus). Aptepkite alyvuogių aliejumi ir pridėkite prieskonių. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant žemojo padėklo.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 57 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Konvekcijos vadovas

Konvekcija
Konvekcijos režimu kaitinamasis elementas ir šoninės sienelės ventiliatorius veikia kartu skleisdami šilumą kepimo kameroje viduje. Naudokite šį režimą sausainiams, atskiriems paplotėliams, bandelėms ir pyragaičiams, taip pat vaisių pyragaičiams, plikytiems gaminiams ir suflė. Gali būti naudojami visi įprastiniai orkaitei tinkami reikmenys, kepimo skarda ir lakštai – viskas, kas paprastai naudojama tradicinėje konvekcinėje orkaitėje.

Mikrobangos ir konvekcija
Šiame kombinuotajame režime mikrobangų energija naudojama kartu su karštu oru, dėl to sutrumpėja valgio gaminimo trukmė ir sukuriamas rudas, traškus maisto paviršius. Jūsų patogumui krosnelėje yra 5 skirtingi kombinuotieji režimai. Naudokite šį režimą bet kokiai mėsai ir paukštienai, taip pat troškintiems ir apkeptiems patiekalams, biskvitiniams pyragams ir lengviems vaisių pyragaičiams, pyragams ir apkepams, keptoms daržovėms, paplotėliams ir duonai. Naudokite tik krosnelės poveikiui atsparius virtuvės reikmenis, pavyzdžiui, stiklą, keramiką ar kaulinį porcelianą be metalo apdailos.

Pašildykite kepsninę naudodami greitojo įkaitinimo funkciją ir palaukite, kol ciklas bus baigtas. Nustatykite galios lygį ir gaminimo laiką, kaip nurodyta toliau. Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines!

Maistas	Porcijos dydis (g)	Režimas	Gaminimo laikas (min.)
Šaldyta pica (iškepta)	300–400	Tik 200 °C	15–17
	Padėkite picą ant žemojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 2–3 minutes.		
Šaldyta lazanija	400	450 W ir 200 °C	16–18
	Įdėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų indą arba palikite originalioje pakuotėje (įsitikinkite, kad ji tinka šildyti mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje). Padėkite šaldytą lazaniją ant žemojo padėklo. Baigę gaminti, palaukite 2–3 min.		
Jautienos / avienos kepsnys (vidutinis)	1000–1200	450 W ir 160 °C	18–20 (viena pusė) 15–17 (kita pusė)
	Patepkite jautieną / avieną aliejumi, pridėkite pipirų, druskos ir paprikos. Padėkite ant žemojo padėklo, pirmiausia riebia puse į apačią. Baigę gaminimą apvyniokite aliuminio folija ir palikite 10–15 minučių.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 58 2015-06-01 6:26:10

Maistas	Porcijos dydis (g)	Režimas	Gaminimo laikas (min.)
Šaldytos bandelės	350 (6 vnt.)	100 W ir 160 °C	6–8
	Išdėliokite bandeles ant žemojo padėklo ratu. Palaukite 2–3 min.		
Sluoksniuotasis pyragas	700	Tik 180 °C	70–80
	Įdėkite šviežią tešlą į mažą stačiakampio formos juodą metalinį kepimo indą (25 cm ilgio). Pastatykite indą ant žemojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 5–10 minučių.		
Maži pyragaičiai	kiekvienas po 30	Tik 165 °C	25–35
	Įdėkite iki 12–15 mažų pyragaičių / keksiukų popieriniuose indeliuose ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant žemojo padėklo. Po kepimo palikite pastovėti 5 minutes.		
Rageliai / bandelės (šviežios tešlos)	200–250	Tik 200 °C	13–18
	Padėkite atvėsintus ragelius ar bandeles ant kepimo popieriaus ant žemojo padėklo.		
Šaldytas pyragas	1000	180 W ir 160 °C	16–18
	Padėkite šaldytą pyragą tiesiai ant žemojo padėklo. Atšildžius ir pašildžius palikti 15–20 minučių pastovėti.		
Naminis bulvių apkepas	500	600 W 180 °C	5–7 (viena pusė) 12–16 (kita pusė)
	Įdėkite apkepą į karščiui atsparų indą. Padėkite ant žemojo padėklo.		
Naminis apkepas su įdaru (vidutinio dydžio)	500–600	170 °C	40–42
	Įkaitinkite krosnelę iki 170 °C temperatūros, naudodami konvekcijos režimą. Paruoškite apkepą su įdaru naudodami metalinį vidutinio dydžio kepimo indą ir padėkite ant žemojo padėklo. Receptą žr. automatinio gaminimo vadove, skyrelyje apie karšto prapūtimo funkciją.		
Naminis apkepas su įdaru (didelis)	900–1000	180 W ir 170 °C	38–40
	Įkaitinkite krosnelę iki 170 °C temperatūros, naudodami konvekcijos režimą be skrudinimo lėkštės. Paruoškite apkepą su įdaru naudodami skrudinimo lėkštę ir padėkite ant žemojo padėklo. Receptą žr. automatinio gaminimo vadove, skyrelyje apie karšto prapūtimo funkciją.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 59 2015-06-01 6:26:10

Pažangus valgio gaminimas

Gaminimo garuose vadovas

Maistas	Porcijos dydis (g)	Režimas	Gaminimo laikas (min.)
Artišokai	300 (1–2 gab.)	900 W	5–6
	Nuplaukite ir nuvalykite artišokus. Sudėkite į indą. Įpilkite vieną valgomąjį šaukštą citrinų sulčių. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1–2 minutes.		
Šviežios daržovės	300	900 W	4–5
	Nuplovę pasverkite daržoves (pvz., brokolių galvutes, žiedinių kopūstų galvutes, morkas, paprikas), nuvalykite ir supjaustykite į panašaus dydžio gabalėlius. Įdėkite krepšelį į indą. Paskirstykite daržoves į krepšelį. Įpilkite 2 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1–2 minutes.		
Šaldytos daržovės	300	600 W	7–8
	Sudėkite šaldytas daržoves į krepšelį ir į indą. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens. Uždenkite dangčiu. Po gaminimo ir pastovėjimo gerai išmaišykite. Palaukite 2–3 min.		
Šviežios žuvies filė	300	1-as etapas: 900 W 2-as etapas: 450 W	1–2 5–6
	Nuplaukite ir paruoškite žuvies filė, tokią kaip saida, lašiša ar upėtakis. Apšlakstykite citrinų sultimis. Įdėkite krepšelį į indą. Vieną prie kito sudėkite filė gabalėlius. Įpilkite 100 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1–2 minutes.		
Vištos krūtinėlė	300	1-as etapas: 900 W 2-as etapas: 600 W	1–2 7–8
	Nuplaukite ir paruoškite vištos krūtinėlę. 2–3 kartus peiliu įpjaukite paviršių. Įdėkite krepšelį į indą. Vieną prie kito sudėkite vištos krūtinėlės gabalėlius. Įpilkite 100 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1–2 minutes.		
Ryžiai	250	900 W	15–18
	Sudėkite apvirtus ryžius į indelį. Įpilkite 500 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Pagaminę palikite baltuosius ryžius 5 minutes, ruduosius ryžius – 10 minučių. Palaukite 5–10 min.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 60 2015-06-01 6:26:11

Maistas	Porcijos dydis (g)	Režimas	Gaminimo laikas (min.)
Neskustos bulvės	500	900 W	7–8
	Pasverkite ir nuplaukite bulves, sudėkite jas į indą. Įpilkite 3 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 2–3 min.		
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	400	600 W	5–6
	Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į indą. Uždenkite dangčiu. Prieš palikdami pastovėti pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.		
Šaldyti mieliniai pyragėliai su uogiene	150	600 W	1–2
	Sudrėkinkite pyragėlių viršų šaltu vandeniu. Įdėkite 1–2 šaldytus pyragėlius vieną prie kito į krepšelį. Įdėkite krepšelį į indą. Uždenkite dangčiu. Palaukite 2–3 min.		
Vaisių kompotas	250	900 W	3–4
	Nulupę odelę, pasverkite šviežius vaisius (obuolius, kriaušes, slyvas, abrikosus, mangus ar ananasus), nuplaukite ir supjaustykite į panašaus dydžio kubelius. Sudėkite į indą. Įpilkite 1–2 valg. šaukštus vandens ir įberkite 1–2 valg. šaukštus cukraus. Uždenkite dangčiu. Palaukite 2–3 min.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 61 2015-06-01 6:26:11

Pažangus valgio gaminimas

Greitai ir lengvai

Sviesto lydymas
50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pakaitinkite 30–40 sekundžių, naudodami 900 W galią, kol sviestas išsilydys.

Šokolado lydymas
100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 3–5 minutes, naudodami 450 W galią, kol šokoladas išsilydys. Lydydami vieną arba du kartus pamaišykite. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

Susicukravusio medaus lydymas
20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 20–30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

Drebučių lydymas
Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį. Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį karščiui atsparų dubenį. Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Ištirpus išmaišykite.

Glajaus gaminimas (pyragams ir dideliems tortams)
Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens.
Gaminkite neuždengę stikliniame karščiui atspariame dubenyje nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 900 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

Uogienės gaminimas
600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Uždengę gaminkite nuo 10 iki 12 minučių naudodami 900 W galią. Gaminimo metu keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

Pudingo gaminimas
Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml), laikydamiesi gamintojų nurodymų, ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite nuo 6½ iki 7½ minučių naudodami 900 W galią. Gaminimo metu keletą kartų gerai išmaišykite.

Migdolų gabalėlių skrudinimas
Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje. Skrudinkite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią, ir keletą kartų pamaišykite. Palikite krosnelėje pastovėti 2–3 minutes. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 62 2015-06-01 6:26:11

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Naudodamiesi krosnele, galite patirti nesklandumų. Tokiu atveju pirmiausia patikrinkite pagal toliau pateiktą lentelę ir pabandykite atlikti rekomenduojamus veiksmus. Jei problema išlieka arba jei ekrane pasirodo kuris nors informacinis kodas, kreipkitės į vietos „Samsung“ aptarnavimo centrą.

Kontroliniai punktai

Jei patyrėte nesklandumų su krosnele, pirmiausia patikrinkite pagal toliau pateiktą lentelę ir pabandykite atlikti rekomenduojamus veiksmus.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Bendra		
Mygtukai nenusispaudžia tinkamai.	Tarp mygtukų gali būti įstrigusių pašalinių medžiagų.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
	Modeliams su jutikline funkcija: Išorėje yra drėgmės.	Nuvalykite drėgmę nuo išorės.
	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Nerodomas laikas.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar tiekiama elektros energija.
	Nustatyta „Eco“ (energijos taupymo) funkcija.	Išjunkite „Eco“ funkciją.
Krosnelė neveikia.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar tiekiama elektros energija.
	Durelės atviros.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
	Durelių atidarymo saugos mechanizmai pasidengę pašalinėmis medžiagomis.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
Krosnelės veikimas sustoja.	Naudotojas atidarė dureles apversti maistą.	Apvertę maistą, paspauskite „Start“ (paleidimo) mygtuką, kad vėl įjungtumėte veikimą.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 63 2015-06-01 6:26:11

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Veikimo metu išsijungia maitinimas.	Krosnelėje maistas buvo gaminamas itin ilgą laiką.	Jei gaminote maistą ilgesnį laiką, leiskite krosnelei atvėsti.
	Neveikia aušinimo ventiliatorius.	Įsiklausykite, ar sklinda aušinimo ventiliatoriaus garsas.
	Bandykite įjungti krosnelę be maisto viduje.	Įdėkite maistą į krosnelę.
	Krosnelėje nėra pakankamai vietos vėdinimui.	Krosnelės priekyje ir gale yra vėdinimui skirti įsiurbimo / išleidimo lizdai. Neuždenkite angų, nurodytų gaminio įrengimo vadove.
	Į tą patį lizdą sujungti keli kištukai.	Paskirkite tik vieną lizdą naudojimuisi krosnele.
Krosnelei netiekiamas maitinimas.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar tiekiama elektros energija.
Veikimo metu pasigirsta pokštelėjimas ir krosnelė nustoja veikusi.	Gaminant maistą sandarintuose induose arba naudojant indą su dangteliu gali pasigirsti pokštelėjimas.	Nenaudokite sandarių indų, nes gaminimo metu jie gali trūkti dėl to, kad plečiasi jų turinys.
Krosnelės išorė veikimo metu pernelyg įkaista.	Krosnelėje nėra pakankamai vietos vėdinimui.	Krosnelės priekyje ir gale yra vėdinimui skirti įsiurbimo / išleidimo lizdai. Neuždenkite angų, nurodytų gaminio įrengimo vadove.
	Ant krosnelės viršaus yra daiktų.	Nuimkite visus daiktus nuo krosnelės viršaus.
Durelės tinkamai neatsidaro.	Tarp durelių ir krosnelės viduje yra įstrigusių maisto likučių.	Nuvalykite krosnelę, tada atidarykite dureles.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 64 2015-06-01 6:26:11

Problema	Priežastis	Sprendimas
Krosnelė nekaista.	Krosnelė gali neveikti, jei gaminama per daug maisto ar naudojamas netinkamas maisto indas.	Įdėkite puodelį vandens į mikrobangų krosnelei tinkamą indą ir įjunkite mikrobangų krosnelę 1–2 min. patikrinti, ar vanduo šildomas. Sumažinkite maisto kiekį ir įjunkite šią funkciją dar kartą. Naudokite kepimo indą su plokščiu dugnu.
Šildoma silpnai arba lėtai.	Krosnelė gali neveikti, jei gaminama per daug maisto ar naudojamas netinkamas maisto indas.	Įdėkite puodelį vandens į mikrobangų krosnelei tinkamą indą ir įjunkite mikrobangų krosnelę 1–2 min. patikrinti, ar vanduo šildomas. Sumažinkite maisto kiekį ir įjunkite šią funkciją dar kartą. Naudokite kepimo indą su plokščiu dugnu.
Šildymo funkcija neveikia.	Krosnelė gali neveikti, jei gaminama per daug maisto ar naudojamas netinkamas maisto indas.	Įdėkite puodelį vandens į mikrobangų krosnelei tinkamą indą ir įjunkite mikrobangų krosnelę 1–2 min. patikrinti, ar vanduo šildomas. Sumažinkite maisto kiekį ir įjunkite šią funkciją dar kartą. Naudokite kepimo indą su plokščiu dugnu.
Atšildymo funkcija neveikia.	Krosnelė gali neveikti, jei gaminama per daug maisto ar naudojamas netinkamas maisto indas.	Įdėkite puodelį vandens į mikrobangų krosnelei tinkamą indą ir įjunkite mikrobangų krosnelę 1–2 min. patikrinti, ar vanduo šildomas. Sumažinkite maisto kiekį ir įjunkite šią funkciją dar kartą. Naudokite kepimo indą su plokščiu dugnu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 65 2015-06-01 6:26:11

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Vidaus apšvietimas silpnas arba neįsijungia.	Durelės ilgą laiką buvo paliktos atviros.	Vidaus apšvietimas gali automatiškai išsijungti, kai veikia „Eco“ funkcija. Uždarykite ir vėl atidarykite dureles arba paspauskite mygtuką „Cancel“ (Atšaukti).
	Vidaus apšvietimo lemputė padengta pašalinėmis medžiagomis.	Išvalykite krosnelės vidų ir patikrinkite dar kartą.
Maisto gaminimo metu pasigirsta pyptelėjimas.	Jei naudojate automatinio gaminimo funkciją, šis pyptelėjimas reiškia, kad atšildymo metu jau laikas apversti maistą.	Apvertę maistą, paspauskite „Start“ (paleidimo) mygtuką, kad vėl įjungtumėte veikimą.
Krosnelė pakrypusi.	Krosnelė pastatyta ant nelygaus paviršiaus.	Patikrinkite, ar krosnelė pastatyta ant lygaus, stabilaus paviršiaus.
Maisto gaminimo metu pasirodo kibirkštys.	Su krosnelės / atšildymo funkcijomis naudojami metaliniai indai.	Nenaudokite metalinių indų.
Prijungus maitinimą, krosnelė iš karto pradeda veikti.	Durelės uždarytos netinkamai.	Uždarykite dureles ir patikrinkite dar kartą.
Iš krosnelės sklinda elektra.	Maitinimas arba elektros lizdas yra netinkamai įžeminti.	Patikrinkite, ar maitinimas ir elektros lizdas yra įžeminti.
Yra vandens lašelių.	Kai kuriais atvejais, priklausomai nuo maisto, tai gali būti vanduo arba garai. Tai nėra krosnelės gedimas.	Leiskite krosnelei atvėsti, tada išvalykite sausu rankšluosčiu.
Nuo durelių teka garų drėgmė.	Kai kuriais atvejais, priklausomai nuo maisto, tai gali būti vanduo arba garai. Tai nėra krosnelės gedimas.	Leiskite krosnelei atvėsti, tada išvalykite sausu rankšluosčiu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 66 2015-06-01 6:26:11

Problema	Priežastis	Sprendimas
Krosnelėje liko vandens.	Kai kuriais atvejais, priklausomai nuo maisto, tai gali būti vanduo arba garai. Tai nėra krosnelės gedimas.	Leiskite krosnelei atvėsti, tada išvalykite sausu rankšluosčiu.
Ryškumas krosnelės viduje skiriasi.	Ryškumas kinta priklausomai nuo išvesties galios pokyčių pagal funkciją.	Galios pokyčiai maisto gaminimo metu nėra sutrikimas. Tai nėra krosnelės gedimas.
Maisto gaminimas baigtas, tačiau aušinimo ventiliatorius dar veikia.	Tam, kad krosnelė būtų išvėdinta, baigus gaminti maistą aušinimo ventiliatorius ir toliau veikia apie 5 minutes.	Tai nėra krosnelės gedimas.
Paspaudus mygtuką „+30sec“ (+30 sek.), krosnelė veikia.	Taip būna, kai krosnelė neveikė.	Mikrobangų krosnelė yra pagaminta taip, kad veiktų paspaudus +30 sek. mygtuką, jei iki tol ji neveikė.
Sukamoji lėkštė		
Sukamoji lėkštė sukdamasi iššoka iš savo vietos arba nustoja suktis.	Nėra sukamojo žiedo arba sukamasis žiedas uždėtas netinkamai.	Uždėkite sukamąjį žiedą ir bandykite dar kartą.
Sukamoji lėkštė sukdamasi stabčioja.	Sukamasis žiedas įdėtas netinkamai, maisto yra per daug arba indas per didelis ir liečia mikrobangų krosnelės sieneles.	Sumažinkite maisto kiekį ir nenaudokite per didelių indų.
Sukamoji lėkštė sukdamasi barška ir skleidžia triukšmą.	Krosnelės apačioje yra įstrigusių maisto likučių.	Pašalinkite visas krosnelės apačioje įstrigusias maisto liekanas.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 67 2015-06-01 6:26:11

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kepsninė		
Veikimo metu pasirodo dūmų.	Pirmą kartą naudojant krosnelę, ją įjungus dūmus gali skleisti kaitinamieji elementai.	Tai nėra gedimas, ir įjungus krosnelę veikti 2–3 kartus, dūmų turėtų nebelikti.
	Ant kaitinamųjų elementų yra maisto.	Leiskite krosnelei atvėsti ir nuimkite maistą nuo kaitinamųjų elementų.
	Maistas yra per arti grotelių.	Ruošdami maistą, padėkite jį tinkamu atstumu.
	Maistas netinkamai ruošiamas ir (arba) išdėliotas.	Patikrinkite, ar maistas tinkamai ruošiamas ir išdėliotas.
Krosnelė		
Krosnelė nekaista.	Durelės atviros.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
Įšilimo metu pasirodo dūmų.	Pirmą kartą naudojant krosnelę, ją įjungus dūmus gali skleisti kaitinamieji elementai.	Tai nėra gedimas, ir įjungus krosnelę veikti 2–3 kartus, dūmų turėtų nebelikti.
	Ant kaitinamųjų elementų yra maisto.	Leiskite krosnelei atvėsti ir nuimkite maistą nuo kaitinamųjų elementų.
Naudojant krosnelę, juntamas degėsių arba svylančio plastiko kvapas.	Naudojami plastikiniai ar neatsparūs karščiui indai.	Naudokite stiklo indus, tinkančius aukštai temperatūrai.
Iš krosnelės vidaus sklinda blogas kvapas.	Viduje įstrigo maisto likučiai ar ištirpęs plastikas.	Naudokite garų funkciją, tada išvalykite sausa šluoste. Norėdami greičiau pašalinti šį kvapą, galite įdėti į vidų citrinos griežinėlių ir įjungti krosnelę.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 68 2015-06-01 6:26:11

Problema	Priežastis	Sprendimas
Orkaitė tinkamai neparuošia maisto.	Maisto ruošimo metu dažnai atidaromos orkaitės durelės.	Negalima dažnai atidaryti durelių, nebent gaminate maistą, kurį reikia apversti. Jei dažnai atidarote dureles, vidaus temperatūra sumažės, o tai gali pabloginti jūsų maisto gaminimo rezultatus.
	Krosnelės valdikliai nustatyti neteisingai.	Teisingai nustatykite krosnelės valdiklius ir bandykite dar kartą.
	Kepsninė ar kiti priedai įdėti netinkamai.	Įdėkite priedus teisingai.
	Naudojamas netinkamo tipo ar dydžio maisto indas.	Iš naujo perjunkite krosnelės valdiklius arba naudokite tinkamą maisto indą plokščiu dugnu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 69 2015-06-01 6:26:11

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Informaciniai kodai

Sutrikus krosnelės veikimui, ekrane rodomas informacijos kodas. Patikrinkite pagal toliau pateiktą lentelę ir pabandykite atlikti rekomenduojamus veiksmus.

Kodas	Aprašas	Sprendimas
C-20	Temperatūros jutiklis yra atviras.	Atjunkite krosnelės maitinimo laidą ir kreipkitės į vietos „Samsung“ aptarnavimo centrą.
	Trumpai jungiamas temperatūros jutiklis.	
C-A1	Šis kodas rodomas, kai krosnelė per 1 minutę nepajunta, ar sklendę atidaryti, ar uždaryti.	
C-F0	Rodomas, jei nėra ryšio tarp pagrindinio ir antrinio MICOM.	
C-21	Šis kodas rodomas, kai krosnelės temperatūra per aukšta. Tai tokie atvejai, kai temperatūra pakyla virš ribinės temperatūros kiekvieno režimo veikimo metu. (Gaisro jutiklis.)	Atjunkite maitinimo laidą, kad krosnelė pakankamai atvėstų, ir įjunkite mikrobangų krosnelę iš naujo.
C-F2	Jutiklinis klavišas yra sugedęs.	Paspauskite **Stop (Sustabdyti)** (STOP) ir bandykite dar kartą.
C-d0		Atjunkite maitinimo laidą, kad krosnelė pakankamai atvėstų, ir išvalykite mygtuką. (Dulkės, vanduo) Jei vėl iškiltų ta pati problema, kreipkitės į vietos „Samsung“ aptarnavimo centrą.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 70 2015-06-01 6:26:11

Techninės specifikacijos

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

Maitinimo šaltinis		230 V ~ 50 Hz
El. energijos suvartojimas	Didžiausia galia	2950 W
	Mikrobangos	1450 W
	Kepsninė	2250 W
	Konvekcija	2500 W
	Karštas prapūtimas	2750 W
Išvesties galia		100 W / 900 W (IEC – 705)
Eksploatavimo dažnis		2450 MHz
Magnetronas		OM75P (20)
Aušinimo metodas		Aušinimo ventiliatoriaus varikliukas
Matmenys (plotis x aukštis x gylis)	Pagrindinis įrenginys (įskaitant rankeną)	528 x 404 x 473 mm
	Kepimo kamera	400 x 219 x 396,5 mm
Tūris		35 litrai
Svoris	Grynasis	Apie 28,5 kg

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LT.indd 71 2015-06-01 6:26:11

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams, siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, suremontuoti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04336P-00

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MC35J8085**

Saturs

Lietotāja rokasgrāmatas izmantošana **3**

Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti šādi simboli: 3

Drošības norādījumi **4**

Svarīgi drošības norādījumi 4
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm) 12

Uzstādīšana **13**

Ierīces komplektācija 13
Uzstādīšanas vieta 18
Rotējošā pamatne 18

Apkope **19**

Tīrīšana 19
Nomaiņa (remonts) 20
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu 20

Pirms sākat **21**

Pulkstenis 21
Skaņas ieslēgšana/izslēgšana 22
Enerģijas taupīšana 22
Par mikroviļņu enerģiju 23
Trauki ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī 24

Darbības **26**

Vadības panelis 26
Manuālais režīms 29
Automātiskais režīms 36
Speciālās funkcijas 38

Viedā gatavošana **40**

Automātiskā gatavošana 40
Manuālā gatavošana 48
Ātri un vienkārši 62

Traucējummeklēšana **63**

Kontrolpunkti 63
Informācijas kodi 70

Tehniskie dati **71**

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 2 2015-06-01 6:31:25

Lietotāja rokasgrāmatas izmantošana

Jūs esat tikko iegādājies SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ir ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- Drošības norādījumi
- Saderīgi piederumi un trauki
- Noderīgi gatavošanas padomi
- Gatavošanas padomi

Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti šādi simboli:

⚠ BRĪDINĀJUMS

Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **nopietnus miesas bojājumus vai nāvi**.

⚠ UZMANĪBU

Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **mazāk bīstamus miesas bojājumus vai īpašuma bojājumus**.

PIEZĪME

Noderīgi padomi, ieteikumi vai informācija, kas palīdzēs lietotājiem izmantot šo izstrādājumu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 3 2015-06-01 6:31:25

Drošības norādījumi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

VIENMĒR IEVĒROJIET ŠOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS.

PIRMS KRĀSNS IZMANTOŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA TIEK IEVĒROTI TĀLĀK MINĒTIE NORĀDĪJUMI.

Tikai mikroviļņu funkcijai

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;
- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 4 2015-06-01 6:31:25

BRĪDINĀJUMS: šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo ierīci drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Ja no ierīces izplatās (parādās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 5 2015-06-01 6:31:25

Drošības norādījumi

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.

Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.

Ja no krāsns izplatās neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda virsmas (savrup stāvoši), un to nav paredzēts ievietot skapītī.

Tikai krāsns funkcijai - Papildiespēja

BRĪDINĀJUMS: lietojot ierīci apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 6 2015-06-01 6:31:25

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo ierīci drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 7 2015-06-01 6:31:25

Drošības norādījumi

Vispārējā drošība

⚠ BRĪDINĀJUMS

Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot ierīci.

Nesildiet mikroviļņu krāsnī šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos traukos.

Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.

Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.

Ierīci pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.

Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas terminālim un kontaktpunktiem visus svešķermeņus, piemēram, putekļus vai ūdeni.

Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.

Ja notikusi gāzes noplūde (piemēram, propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas kontaktdakšai.

Nepieskarieties strāvas kontaktdakšai ar mitrām rokām.

Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas kontaktdakšu iekārtas darbības laikā.

Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes centru.

Nepakļaujiet ierīci pārliekam spiedienam un triecienam.

Nenovietojiet krāsni virs trausla objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta.

Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.

Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām.

Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru.

Neaizķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns.

Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes centru.

Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.

Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām.

Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 8 2015-06-01 6:31:25

Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu.

Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni, jo tie var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus.

BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas.

Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALĪDZĪBAS instrukcijas:
- Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
- Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
- Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Neievietojiet paliktni vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai, jo tas var izraisīt paliktņa vai restīšu plaisas vai bojājumus.

Nelietojiet mikroviļņu krāsni kā taukvāres katlu, jo tajā ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas vari izraisīt pēkšņu karstā šķīduma pārvārīšanos.

⚠ UZMANĪBU

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt.

No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes.

Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni.

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.

Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.

Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā.

Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuuma iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt.

Nepārklājiet ventilācijas slotus ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties – tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai.

Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 9 2015-06-01 6:31:26

Drošības norādījumi

Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.

Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.

Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejauši.

Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana".)

Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

Piesardzības pasākumi, lai izvairītos no pārliekas mikroviļņu enerģijas iedarbības. (Tikai mikroviļņu funkcijai)

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

A. Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.

B. NEIEVIETOJIET nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.

C. NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:

- **1)** durtiņas (saliektas)
- **2)** durtiņu eņģes (lauztas vai vaļīgas)
- **3)** durtiņu blīves un blīvējuma virsmas

D. Krāsni drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces bojājumi un/vai piederumu bojājumi vai zudums noticis klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

A. iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;

B. salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 10 2015-06-01 6:31:26

- Izmantojiet šo iekārtu tikai tai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamos apstākļus un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.
- Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar tuvāko tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
- Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 11 2015-06-01 6:31:26

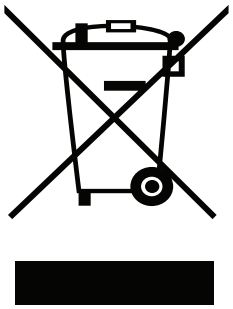
Drošības norādījumi

Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.
Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.
Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

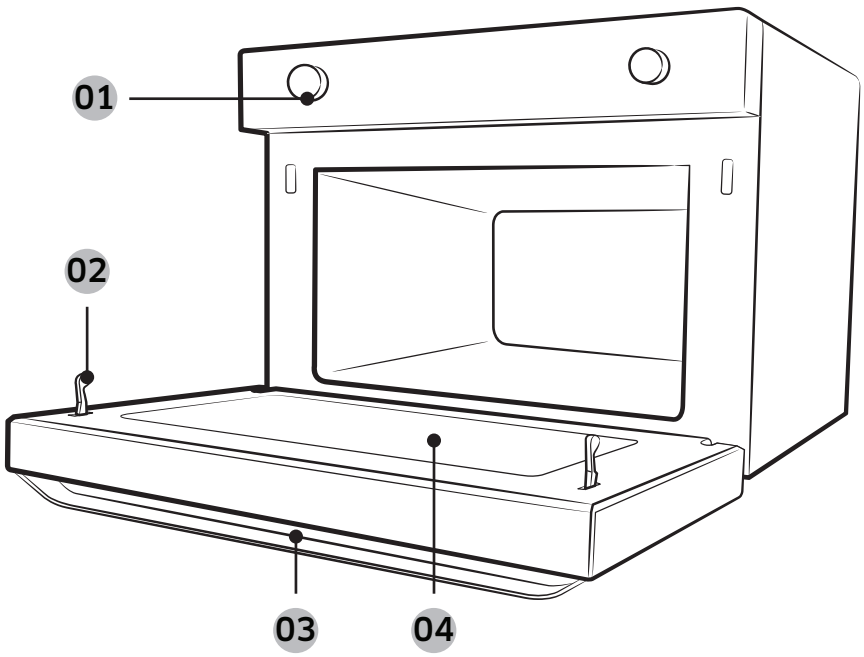
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 12 2015-06-01 6:31:26

Uzstādīšana

Ierīces komplektācija

Pārliecinieties, ka izstrādājuma komplektācijā ir iekļautas visas detaļas un piederumi. Ja radusies problēma ar krāsni vai tās piederumiem, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru vai izstrādājuma pārdevēju.

Krāsns pārskats



01 Vadības panelis

02 Drošības durtiņu slēdzene

03 Durtiņu rokturis

04 Durtiņas

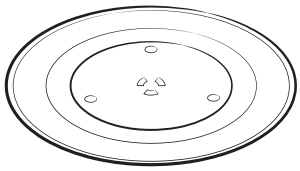
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 13 2015-06-01 6:31:26

Uzstādīšana

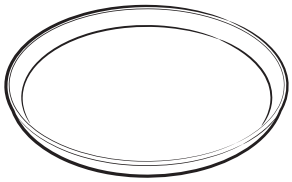
Piederumi

Krāsns komplektācijā ir iekļauti dažādi piederumi, kas palīdzēs jums pagatavot dažāda veida ēdienu.

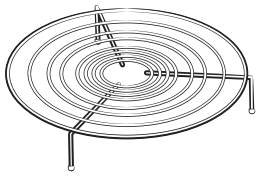
Rotējošais riņķis



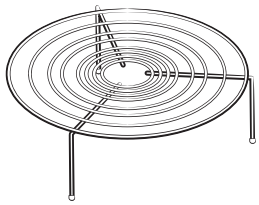
Rotējošā pamatne



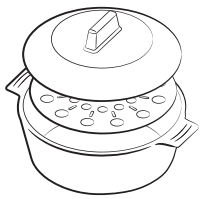
Cepšanas pamatne



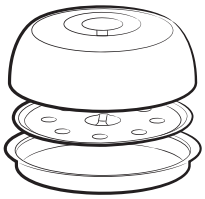
Zemās restītes



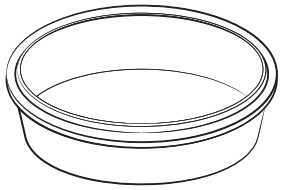
Augstās restītes



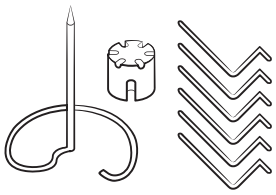
Tvaicēšanas trauks *



Profesionālais tvaicēšanas trauks *



Stikla trauks *



Grilēšanas komplekts *

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmēto piederumu pieejamība ir atkarīga no konkrētās krāsns modeļa.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 14 2015-06-01 6:31:27

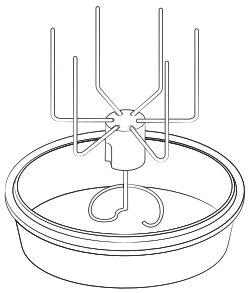
Rotējošais riņķis	Novietojiet to pamatnes centrālajā daļā. Tas balsta rotējošo pamatni.
Rotējošā pamatne	Novietojiet rotējošo riņķi ar centrālo daļu pie savienotāja. Tas darbojas kā gatavošanas pamatne.
Restītes	Izmantojiet vienu no restītēm pēc vajadzības, lai vienlaicīgi pagatavotu divus ēdienus. Mazāko trauku novietojiet uz rotējošās pamatnes, bet otru trauku – uz izvēlētajām restītēm. Jūs varat izmantot šīs restītes režīmā Konvekcijas grilēšana vai Apvienotā gatavošana. **PIEZĪME** Neizmantojiet restītes režīmā Mikroviļņi.
Cepšanas pamatne	Novietojiet to uz rotējošās pamatnes. Izmantojiet pamatni, lai apbrūninātu ēdienu vai padarītu pīrāgus vai picu kraukšķīgu.
Tvaicēšanas trauks	(tikai MC35J8085P* modelim) • Izmantojiet tvaicēšanas trauku ar funkciju Intensīvā tvaicēšana. • Tvaicēšanas trauku var izmantot tikai gatavojot režīmā Mikroviļņi. Neizmantojiet to citos gatavošanas režīmos. • Skatiet Režīma Gatavošana ar tvaiku izmantošanas vadlīnijas 60. lpp..

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 15 2015-06-01 6:31:27

Uzstādīšana

Profesionālais tvaicēšanas trauks	(tikai MC35J8085L* un MC35J8085V* modeļiem) • Profesionālais tvaicēšanas trauks sastāv no nerūsējošā tērauda korpusa, tvaicēšanas paliktņa un cepšanas pamatnes, kas īpaši paredzēti ēdiena gatavošanai ar tvaiku. Izmantojiet profesionālo tvaicēšanas trauku, lai apbrūninātu ēdienu, piemēram, pīrāgus vai picas mīklu, izmantojot režīmu Mikroviļņi. Neizmantojiet to citos gatavošanas režīmos. • Skatiet **Režīma Gatavošana ar tvaiku izmantošanas vadlīnijas 60**. lpp.. **⚠ UZMANĪBU** • Profesionālais tvaicēšanas trauks ir paredzēts izmantošanai ar šo konkrēto krāsns modeli. Neizmantojiet profesionālo tvaicēšanas trauku ar citiem modeļiem vai izstrādājumiem. Tas var izraisīt ugunsgrēku vai īpašuma bojājumus. • Neizmantojiet profesionālo tvaicēšanas trauku bez ūdens vai ēdiena. Pirms izmantošanas uzpildiet profesionālajā tvaicēšanas traukā vismaz 500 ml ūdens. Pretējā gadījumā ēdiena gatavošana nenotiks pilnīgi, vai tas var izraisīt ugunsgrēku vai īpašuma bojājumus. • Pārliecinieties, ka profesionālā tvaicēšanas trauka izņemšanas laikā esat uzvilcis virtuves cimdus, tā kā profesionālais tvaicēšanas trauks gatavošanas procesa beigās ir ļoti sakarsis. • Pārliecinieties, ka pirms gatavošanas esat pareizi salicis profesionālo tvaicēšanas trauku un uzlicis tā vāku. Olas vai kastaņi var eksplodēt, ja traukam nav uzlikts vāks vai ievietota cepšanas pamatne.
Stikla trauks	(tikai MC35J8085P* un MC35J8085V* modeļiem) • Novietojiet stikla trauku uz rotējošās pamatnes un tad novietojiet grilēšanas statīvu uz stikla trauka.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 16 2015-06-01 6:31:27

Grilēšanas komplekts	(tikai MC35J8085P* un MC35J8085V* modeļiem) Grilēšanas komplekts sastāv no grilēšanas galvenā iesma, savienotāja un 6 maziem iesmiem, kas kopā veido vertikālo grilēšanas statīvu. Izmantojiet šo grilēšanas komplektu, lai grilētu lielus gaļas gabalus, piemēram, veselu vistu. Šis komplekts novērš nepieciešamību manuāli apgriezt gaļu, un to var izmantot arī režīmā Apvienotā grilēšana. **Vertikālais grilēšanas statīvs** Izmantojiet vertikālo grilēšanas statīvu ar 6 kebabu iesmiem, lai režīmā Konvekcijas vai Apvienotais grilētu gaļu vai dārzeņus, kas sagriezti gabaliņos.  Vispirms novietojiet galveno grilēšanas iesmu uz stikla trauka un tad uzlieciet grilēšanas statīvu uz galvenā grilēšanas iesma. **⚠ UZMANĪBU** • Kad ēdiens ir gatavs, izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu grilēšanas statīvu, jo tas gatavošanas laikā ļoti sakarst. • Nemazgājiet grilēšanas statīvu trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgājiet grilēšanas statīvu manuāli ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.

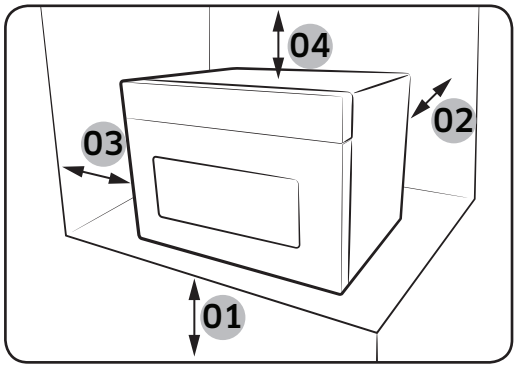
PIEZĪME

Neizmantojiet krāsni bez rotējošā riņķa un uz tā novietotas rotējošās pamatnes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 17 2015-06-01 6:31:27

Uzstādīšana

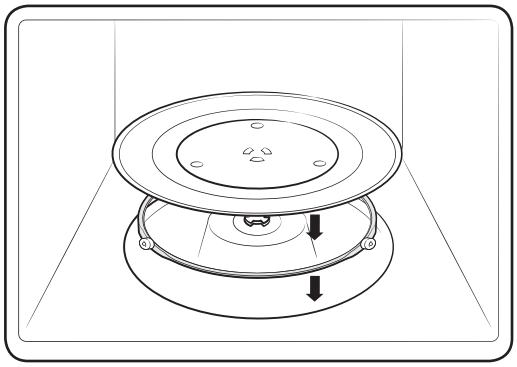
Uzstādīšanas vieta



01 85 cm no grīdas
02 10 cm no aizmugurējās sienas
03 10 cm uz sāniem
04 20 cm uz augšu

- Izvēlieties uzstādīšanai plakanu, līdzenu virsmu aptuveni 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai ir jāspēj balstīt krāsns svaru.
- Atbilstošai ventilācija jānodrošina brīva vieta vismaz 10 cm no aizmugurējās sienas un abiem sāniem, un 20 cm uz augšu no ierīces.
- Neuzstādiet krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet krāsns strāvas padeves specifikācijas. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas izslaukiet krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

Rotējošā pamatne



Izņemiet visus iepakojuma materiālus no krāsns. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 18 2015-06-01 6:31:27

Apkope

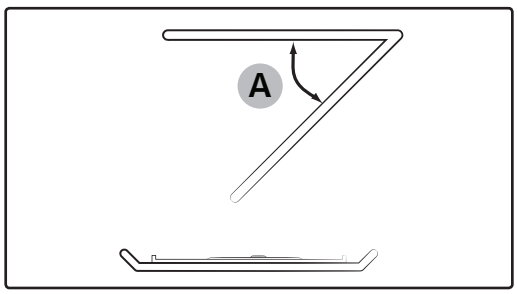
Tīrīšana

Regulāri tīriet krāsni, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos uz krāsns vai tās iekšienē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem). Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdenī samitrinātu mīkstu drānu, lai tīrītu gan krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

Lai likvidētu grūti tīrāmus traipus un nepatīkamas smakas no krāsns iekšienes

1. Tukšā krāsnī novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu rotējošās pamatnes centrālajā daļā.
2. Karsējiet krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Kad cikls būs noslēdzies, uzgaidiet, līdz krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

Lai iztīrītu iekšpusi modeļiem ar nolokāmo sildītāju



Lai notīrītu gatavošanas kameras augšējo daļu, atlokiet augšējo sildelementu 45° (A) leņķī, kā norādīts attēlā. Tas palīdzēs notīrīt krāsns augšējo daļu. Kad esat beidzis, atlokiet sildelementu tā sākotnējā pozīcijā.

⚠ UZMANĪBU

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārliecinieties, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā krāsns kalpošanas laiks var saīsināties.
- Esiet piesardzīgs un neielejiet ūdeni ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras krāsns izmantošanas reizes izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot krāsnij atdzist.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 19 2015-06-01 6:31:28

Apkope

Nomaiņa (remonts)

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šajā krāsnī nav nevienas rezerves daļas, kuras nomaiņu var veikt pats lietotājs. Nemēģiniet pašrocīgi veikt rezerves daļu nomaiņu vai krāsns remontu.

- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja esat saskāries ar krāsns ārējā korpusa problēmām, vispirms atvienojiet strāvas vadu no strāvas avota un tad sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

- Ja jūs neplānojat izmantot krāsni ilgstošu laika periodu, atvienojiet strāvas vadu un tad pārvietojiet krāsni uz sausu vietu bez putekļiem. Putekļu un mitruma uzkāršanās krāsns iekšienē var ietekmēt tās veiktspēju.

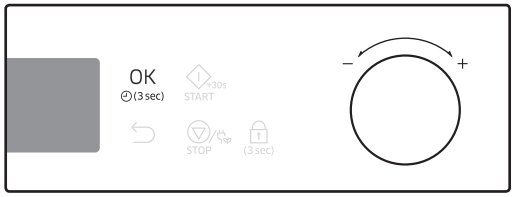
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 20 2015-06-01 6:31:28

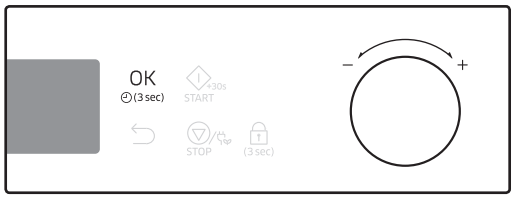
Pirms sākat

Krāsnij ir pāris komponentes, kuras jums jāpārzina pirms gatavošanas uzsākšanas. Pirms jebkura gatavošanas režīma un tā izmantošanas laikā iespējams pēc vajadzības iestatīt/mainīt pulksteni vai virtuves taimeri.

Pulkstenis

Svarīgi iestatīt pareizu pulksteņa laiku, lai nodrošinātu pareizu automātisko darbību izpildi.





1. Ieslēdziet krāsni un nogaidiet pāris sekundes, līdz krāsns pāriet gaidstāves režīmā. Stundu rādītājs mirgo.
2. Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai iestatītu stundas, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**. Minūšu rādītājs mirgo.
3. Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai iestatītu minūtes, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**.

PIEZĪME

- Lai mainītu pašreizējo laiku kaut kad vēlāk, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu **OK (Labi)**, un sekojiet augstāk minētajām darbībām.
- Pulksteņa laiku nav iespējams mainīt gatavošanas procesa laikā.

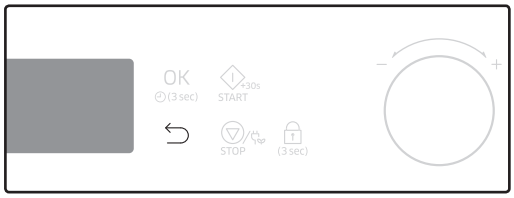
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 21 2015-06-01 6:31:28

Pirms sākat

Skaņas ieslēgšana/izslēgšana

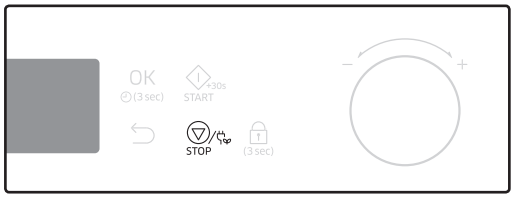
Jūs varat ieslēgt vai izslēgt taustiņu skaņu, pīkstiena skaņu vai trauksmes signālu. Šis iestatījums ir pieejams tikai gaidstāves režīmā (kad tiek rādīts pašreizējais laiks).

Lai izslēgtu skaņu, uz 3 sekundēm turiet nospiestu pogu ⮌. Displejā parādās indikators „**OFF**” **(Izslēgts)**.



Lai ieslēgtu skaņu atpakaļ, vēlreiz uz 3 sekundēm turiet nospiestu pogu ⮌. Displejā parādās indikators „**ON**” **(Ieslēgts)**.

Enerģijas taupīšana



Lai samazinātu strāvas patēriņu, uz 1 sekundi nospiediet pogu STOP. Šis iestatījums ir pieejams tikai gaidstāves režīmā (kad tiek rādīts pašreizējais laiks).

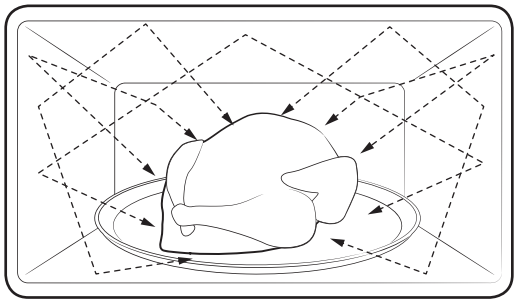
PIEZĪME

- Veicot krāsns iestatīšanu pēc tam, kad 5 minūtes nav tikusi noteikta nekāda lietotāja aktivitāte, krāsns atceļ visas aktīvās darbības un pāriet gaidstāves režīmā.
- Ja gatavošanas procesa laikā krāsns darbība tiek apturēta uz ilgāk kā 25 minūtēm, tā pāriet gaidstāves režīmā.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 22 2015-06-01 6:31:29

Par mikroviļņu enerģiju

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi. Krāsns izmanto tajā iebūvēto magnetronu, lai radītu mikroviļņus, kas tiek izmantoti, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.



1. Magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, izmantojot rotējošo sadales sistēmu. Šī iemesla dēļ ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Mikroviļņi tiek absorbēti ēdienā līdz pat 2,5 cm dziļumā. Pēc tam mikroviļņi tiek izplatīti ēdienā, turpinoties gatavošanas procesam.
3. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no šādiem ēdiena parametriem:
   - Apjoma un blīvuma
   - Mitruma satura
   - Sākotnējās temperatūras (īpaši, ja tas ir saldēts)

PIEZĪME

Gatavošanas procesa beigās ēdiens saglabā karstumu tā iekšienē. Šī iemesla dēļ jāievēro šajā rokasgrāmatā norādītais nostāvēšanās laiks, kas nodrošinās, ka ēdiens būs pagatavots pilnībā.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 23 2015-06-01 6:31:29

Pirms sākat

Trauki ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī

Traukiem, kas tiek izmantoti gatavošanai režīmā Mikroviļņi, jāļauj mikroviļņiem izkļūt cauri un iekļūt ēdienā. Tāds metāls, kā nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, atstaro mikroviļņus. Tādēļ neizmantojiet traukus, kas izgatavoti no metāliskiem materiāliem. Trauki, kas ir apzīmēti kā droši izmantošanai mikroviļņu krāsnī, vienmēr ir droši izmantošanai. Lai iegūtu papildu informāciju par piemērotiem traukiem, skatiet sekojošās vadlīnijas un novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni vai ēdienu.

Prasības:

- Līdzena pamatne un taisnas sānu malas
- Cieši pieguļošs vāks
- Stabila panna ar rokturiem, kuru svars nepārsniedz pannas svaru

Materiāls		Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Apraksts
Alumīnija folija		△	Izmantojiet nelielām ēdiena porcijām, lai aizsargātu no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu krāsns sieniņai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Cepšanas pamatne		○	Neizmantojiet sildīšanas funkciju ilgāk kā 8 minūtes.
Kaula porcelāns vai keramikas izstrādājumi		○	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji		○	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkodu iepakojums	Polistirola krūzītes vai trauki	○	Pārlieka karsēšana var izraisīt šo trauku izkušanu.
	Papīra maisiņi vai avīžpapīrs	×	Tie var aizdegties.
	Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	×	Tie var izraisīt dzirksteļošanu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 24 2015-06-01 6:31:29

Materiāls		Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Apraksts
Stikla trauki	Karstumizturīgi trauki	○	Droši izmantošanai mikroviļņu krāsnī izņemot tādus, kam ir metāla rotājumi.
	Plāna stikla trauki	○	Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, strauji uzkarstot.
	Stikla burkas	○	Piemērotas tikai karsēšanai. Pirms gatavošanas noņemiet vāku.
Metāls	Šķīvji	✕	Tie var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
	Saldēšanas maisiņi ar stiprinājumiem	✕	
Papīrs	Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	○	Izmantojiet, lai gatavotu uz īsu brīdi. Tie uzsūc lieko mitrumu.
	Otrreizējās pārstrādes papīrs	✕	Izraisa dzirksteļošanu.
Plastmasa	Trauki	○	Izmantojiet tikai termoplastmasu. Atsevišķa tipa plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu.
	Pārtikas plēve	○	Izmantojiet, lai saglabātu mitruma līmeni pēc gatavošanas.
	Saldēšanas maisiņi	△	Izmantojiet tikai tādus, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs		○	Izmantojiet, lai saglabātu mitrumu un novērstu šļakatas.

○ : drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī

△ : lietot uzmanīgi

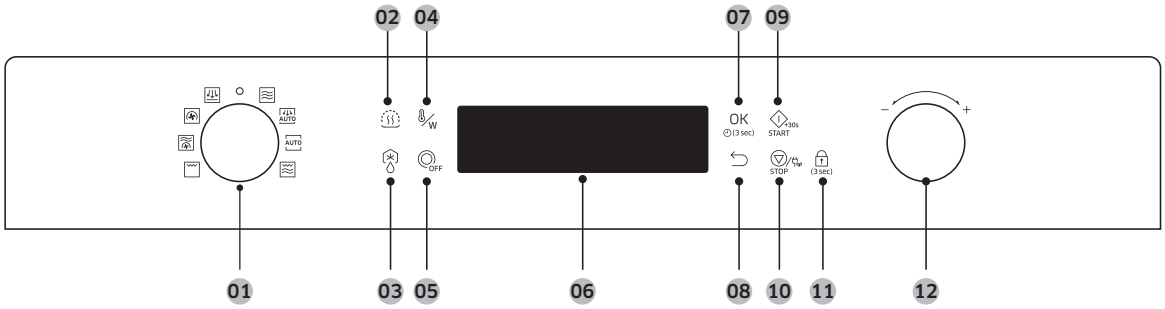
✕ : nedrošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 25 2015-06-01 6:31:29

Darbības

Vadības panelis

Priekšējais panelis var būt izgatavots no dažādiem materiāliem un dažādās krāsās. Lai uzlabotu kvalitāti, faktiskais krāsns izskats var tikt mainīts bez iepriekšēja brīdinājuma.



01 Režīmu regulēšanas svira	Pagrieziet režīmu regulēšanas sviru, lai atlasītu vēlamo gatavošanas režīmu vai funkciju.
02 Siltuma saglabāšana	Izmantojiet šo funkciju tikai, lai saglabātu siltumu tikko pagatavotam ēdienam.
03 Intensīvā atkausēšana	Jūsu ērtībām šajā krāsnī tiek nodrošinātas 5 atkausēšanas programmas.
04 Temperatūras/jaudas līmeņa poga	Izmantojiet, lai mainītu temperatūru vai jaudas līmeni.
05 Rotējošā pamatne	Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu rotējošo pamatni.
06 Displejs	Attēlo visu nepieciešamo informāciju par atlasīto funkciju vai iestatījumu.
07 Labi	Nospiediet, lai apstiprinātu iestatījumus.
08 Atpakaļ	Nospiediet, lai atjaunotu noklusējuma iestatījumu.
09 Iedarbināt	Nospiediet, lai sāktu darbību. Šī poga tiek arī izmantota, lai gatavotu ar mikroviļņu enerģiju 30 sekundes ar maksimālo jaudas līmeni.
10 Apturēt/Barošana (Eko)	Nospiediet, lai ieslēgtu krāsni. Krāsns darbības laikā nospiediet šo pogu vienu reizi, lai apturētu darbību, divas reizes, lai atceltu pašreizējo režīmu, vai arī trīs reizes, lai izslēgtu krāsni enerģijas taupīšanas nolūkā.
11 Bērnu drošības aizsardzība	Uz 3 sekundēm nospiediet un turiet nospiestu šo pogu, lai aktivizētu vai deaktivizētu šo funkciju. Bērnu drošības aizsardzība ir pieejama tikai gaidstāves režīmā.
12 Vērtību regulēšanas svira	Pagrieziet vērtību regulēšanas sviru, lai pielāgotu jūsu izvēlētā iestatījuma vērtību. Pagrieziet „+" virzienā, lai palielinātu, vai „-" virzienā, lai samazinātu vērtību.

PIEZĪME

- Gaidstāves režīms: ja 5 minūtes lietotāja panelī netiek noteikta nekāda lietotāja aktivitāte, krāsns pāriet gaidstāves režīmā un tās displejā tiek attēlots tikai pašreizējais laiks. Ja nekāda aktivitāte netiek noteikta vēl 25 minūtes, krāsns pāriet izslēgtā režīmā.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 26 2015-06-01 6:31:29

Funkciju pārskats

Funkcija			Temperatūras diapazons	Noklusējuma temperatūra	Maks. laiks
Manuālais režīms		Īpaši karsts gaiss	160-230 °C	200 °C	60 min.
			Režīms Īpaši karsts gaiss ir līdzīgs režīmam Konvekcija. Tomēr sildelementi ģenerē lielāku karstumu un krāsns iekšienē izplatās spēcīgāka gaisa plūsma. Šis režīms ir izstrādāts ātrākai gatavošanai, vienlaicīgi saglabājot vai uzlabojot ēdiena garšu.		
		Konvekcija	40-230 °C	180 °C	60 min.
			Sildelementi ģenerē karstumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts krāsns iekšienē, izmantojot konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu ēdiena atkausēšanai vai cepšanai.		
		Apvienotā konvekcija	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			Sildelementi ģenerē karstumu, un konvekcijas ventilators izplata karstumu krāsns iekšienē, turklāt papildus krāsns ģenerē arī mikroviļņu enerģiju.		
		Mikroviļņi	100-900 W	900 W	90 min.
			Mikroviļņu enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.		
		Grilēšana	180 °C	180 °C	60 min.
			Izmantojiet šo režīmu ēdiena, piemēram, gaļas, grilēšanai.		
		Apvienotā grilēšana	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			Sildelementi ģenerē karstumu, un krāsns papildus ģenerē arī mikroviļņu enerģiju.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 27 2015-06-01 6:31:30

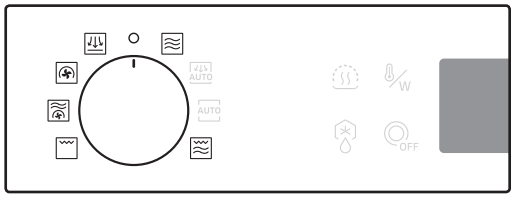
Darbības

Funkcija			Temperatūras diapazons	Noklusējuma temperatūra	Maks. laiks
Automātiskais režīms		Automātiskais īpaši karstais gaiss	Lai atvieglotu lietošanu iesācējiem, kas izmanto režīmu Īpaši karsts gaiss pirmo reizi, krāsns nodrošina 10 automātiskās programmas.		
		Automātiskais	Gatavošanas iesācēju ērtībām krāsns nodrošina kopumā 25 automātiskās gatavošanas programmas.		
		Intensīvā atkausēšana	Jūsu ērtībām šajā krāsnī tiek nodrošinātas 5 atkausēšanas programmas.		
Speciālās funkcijas		Siltuma saglabāšana	50-80 °C	60 °C	3 st.
			Izmantojiet šo funkciju tikai, lai saglabātu siltumu tikko pagatavotam ēdienam.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 28 2015-06-01 6:31:30

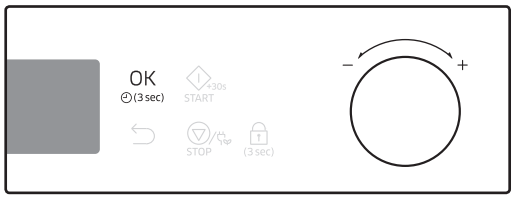
Manuālais režīms

1. solis. Atlasiet režīmu



Pagrieziet režīmu regulēšanas sviru, lai atlasītu manuālo režīmu, piemēram, režīmu Konvekcija. Mirgo režīma noklusējuma temperatūra.

2. solis. Iestatiet temperatūru vai jaudas līmeni

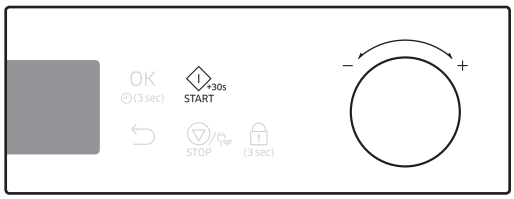


Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai pielāgotu noklusējuma temperatūru (vai jaudas līmeni). Kad esat beidzis, nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai pārietu uz laika iestatīšanas soli.

PIEZĪME

Ja vien nav noteikts citādi, jaudas līmenis tiek pielāgots atbilstoši iestatītajai temperatūrai. Ja jaudas līmenis vai temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, krāsns pāriet uz gatavošanas laika iestatīšanas soli.

3. solis. Iestatiet gatavošanas laiku

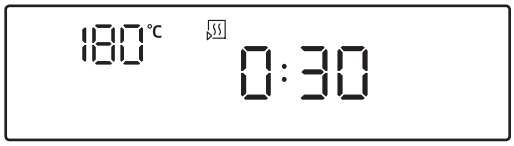


Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai iestatītu gatavošanas laiku. Kad esat beidzis, nospiediet pogu **START (Iedarbināt)** (+30s START).

PIEZĪME

Jūs varat iestatīt gatavošanas laiku pēc uzkarsēšanas.

4. solis. Krāsns uzkarsēšana



Krāsns sāk uzkarsēšanu, līdz tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad tā ir pabeigta, no krāsns atskan pīkstieni un displejā parādās indikators.

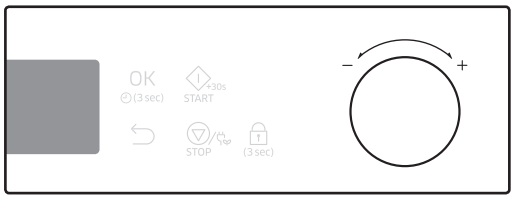
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 29 2015-06-01 6:31:31

Darbības

⚠ **UZMANĪBU**

- Vienmēr ēdiena izņemšanai no krāsns izmantojiet virtuves cimdus.
- Kad pēc gatavošanas beigām krāsns kamera ir pārāk uzkarsusi, mikroviļņu krāsns var turpināt darboties vēl 5 minūtes, līdz tā būs pietiekami atdzisusi. Displejā parādīsies ✳ indikators.

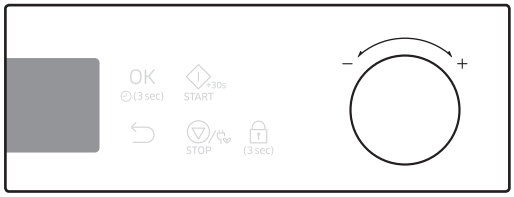
Lai mainītu laiku gatavošanas laikā



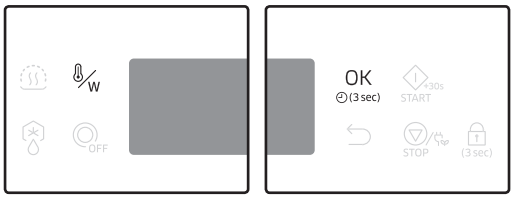
Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai pielāgotu gatavošanas laiku. Jūsu veiktās izmaiņas tiks nekavējoties aktivizētas, un krāsns atsāks gatavošanu ar jaunajiem iestatījumiem.

Lai mainītu temperatūru vai jaudas līmeni gatavošanas laikā

1. Nospiediet pogu . Temperatūras (vai jaudas līmeņa) elements mirgo.

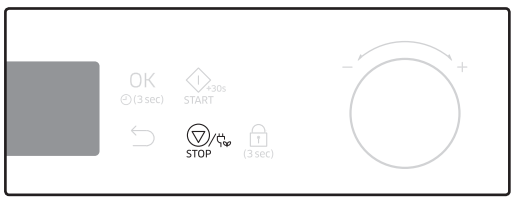


2. Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai pielāgotu temperatūru (vai jaudas līmeni).



3. Nospiediet pogu **OK (Labi)** vai , lai apstiprinātu izmaiņas.

Lai apturētu darbību



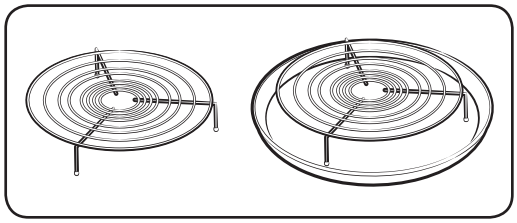
Nospiediet pogu **Stop (Apturēt)** () vienu reizi, lai apturētu darbību, divas reizes, lai atceltu pašreizējo režīmu, vai arī trīs reizes, lai izslēgtu krāsni enerģijas taupīšanas nolūkā.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 30 2015-06-01 6:31:31

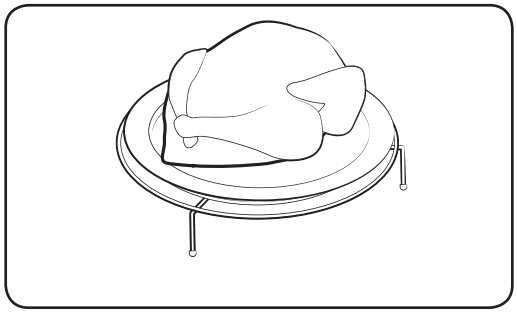
Īpaši karsts gaiss

Režīms Īpaši karsts gaiss ir līdzīgs režīmam Konvekcija. Tomēr sildelementi ģenerē lielāku karstumu un krāsns iekšienē izplatās spēcīgāka gaisa plūsma. Šis režīms ir izstrādāts ātrākai gatavošanai, vienlaicīgi saglabājot vai uzlabojot ēdiena garšu. Jūs varat izmantot zemās restītes vai zemās restītes kopā ar cepšanas pamatni, novietojot tās uz rotējošās pamatnes.

1. solis **Īpaši karsts gaiss** > 2. solis **Temperatūra** > 3. solis **Gatavošanas laiks** > 4. solis **Uzkarsēšana**



1. Novietojiet zemās restītes vai zemās restītes kopā ar cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes.



2. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz restītēm un tad aizveriet durtiņas.
3. Sekojiet 1.-4. solim, kas aprakstīti **Manuālais režīms** 29. lpp..
4. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00” indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

⚠ UZMANĪBU

Neizmantojiet šo režīmu, lai ceptu maizes vai konditorejas izstrādājumus. Spēcīgākais karstums var apdedzināt ēdiena virspusi.

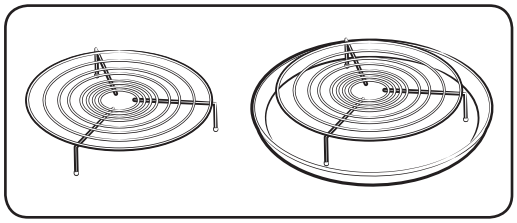
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 31 2015-06-01 6:31:32

Darbības

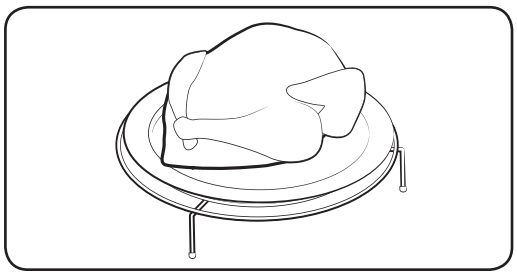
Konvekcija

Sildelementi ģenerē karstumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts krāsns iekšienē, izmantojot konvekcijas ventilatoru. Jūs varat izmantot zemās restītes vai zemās restītes kopā ar cepšanas pamatni, novietojot tās uz rotējošās pamatnes. Izmantojiet šo režīmu, lai ceptu cepumus, plācenīšus, maizītes un kūkas, kā arī augļu kūkas, kārtainās mīklas izstrādājumus un suflē.

1. solis **Konvekcija** > 2. solis **Temperatūra** > 3. solis **Gatavošanas laiks** > 4. solis **Uzkarsēšana**



1. Novietojiet zemās restītes vai zemās restītes kopā ar cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes.



2. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz restītēm un tad aizveriet durtiņas.

3. Sekojiet 1.-4. solim, kas aprakstīti **Manuālais režīms** 29. lpp..

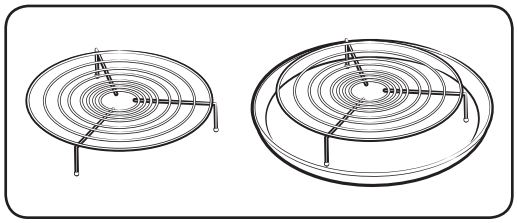
4. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00" indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

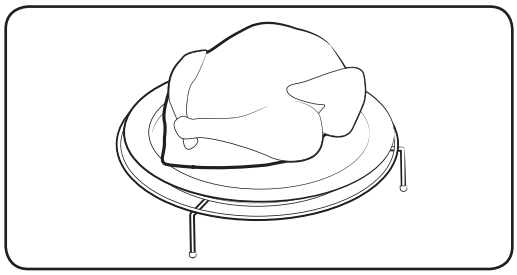
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 32 2015-06-01 6:31:32

Apvienotā konvekcija

Šis apvienotais režīms apvieno mikroviļņu enerģiju ar karstu gaisu, kā rezultātā tiek saīsināts gatavošanas laiks un ēdiena virskārta kļūst brūna un kraukšķīga. Izmantojiet šo režīmu dažāda veida gaļai un vistas gaļai, kā arī sautējumiem un sacepumiem, kēksiem un vieglām augļu kūkām, pīrāgiem, plātsmaizēm, grilētiem dārzeņiem, plāceņiem un maizes izstrādājumiem.

1. solis		2. solis		3. solis		4. solis
Apvienotā konvekcija	>	Temperatūra un jaudas līmenis	>	Gatavošanas laiks	>	Uzkarsēšana





1. Novietojiet zemās restītes vai zemās restītes kopā ar cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes.
2. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz restītēm un tad aizveriet durtiņas.
3. Sekojiet 1.-4. solim, kas aprakstīti Manuālais režīms 29. lpp..
4. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00” indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

⚠ UZMANĪBU

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti cepšanai krāsnī, piemēram, stikla, keramikas vai kaula porcelāna traukus bez metāla rotājumiem.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 33 2015-06-01 6:31:32

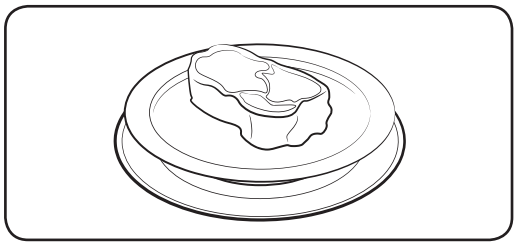
Darbības

Mikroviļņi

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi. Mikroviļņu enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

- Izmantojiet tikai traukus, kas ir droši izmantošanai mikroviļņu krāsnī.

1. solis	>	2. solis	>	3. solis	>	4. solis
Mikroviļņi		Jaudas līmenis		Gatavošanas laiks		-



1. Ievietojiet ēdienu traukā, kas ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī, un tad novietojiet to rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durtiņas.
2. Sekojiet 1.-3. solim, kas aprakstīti Manuālais režīms 29. lpp..
3. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00" indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

Vienkārša uzsākšana

Lai vienkārši uzsildītu ēdienu īsu laika brīdi ar maksimālo jaudu (900 W), atlasiet režīmu Mikroviļņi un tad nospiediet pogu **START (Iedarbināt)** (START).

Jaudas līmenis

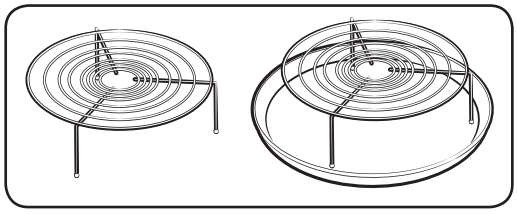
Līmenis	Procentuālā attiecība (%)	Izejas jauda (W)	Apraksts
AUGSTS	100	900	Izmantojiet, lai uzsildītu šķidrumu.
GANDRĪZ AUGSTS	83	750	Izmantojiet, lai uzsildītu un gatavotu.
VIDĒJI AUGSTS	67	600	
VIDĒJS	50	450	Izmantojiet, lai gatavotu gaļu un uzsildītu dārzeņus.
VIDĒJI ZEMS	33	300	
ATKAUSĒŠANA	20	180	Izmantojiet, lai pirms gatavošanas atkausētu ēdienu.
ZEMS	11	100	Izmantojiet, lai atkausētu dārzeņus.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 34 2015-06-01 6:31:32

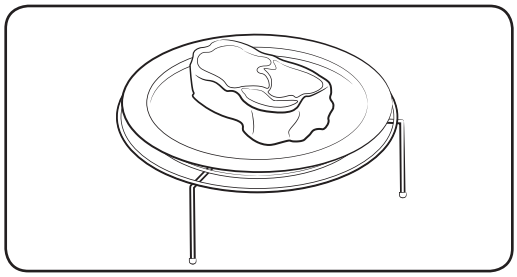
Grilēšana

Sildelementi ģenerē karstumu. Pārliecinieties, ka tie ir horizontālā pozīcijā.

1. solis	>	2. solis	>	3. solis	>	4. solis
Grilēšana		-		Gatavošanas laiks		-



1. Novietojiet augstās restītes vai augstās restītes kopā ar cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes.

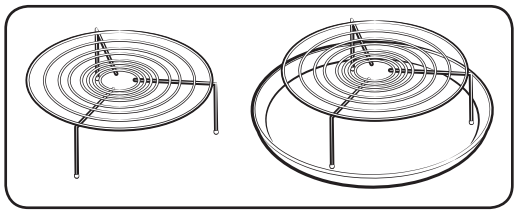


2. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz restītēm un tad aizveriet durtiņas.
3. Sekojiet 1. līdz 3. solim, kas aprakstīti Manuālais režīms 29. lpp..
4. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00" indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

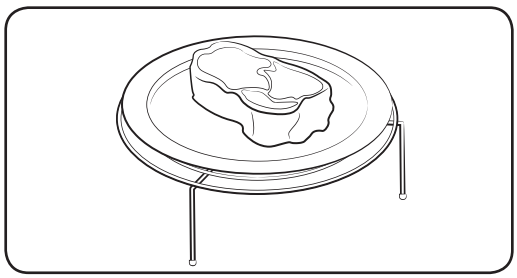
Apvienotā grilēšana

Sildelementi ģenerē karstumu, un krāsns papildus ģenerē arī mikroviļņu enerģiju. Izmantojiet tikai traukus, kas ir droši izmantošanai mikroviļņu krāsnī, piemēram, stikla vai keramikas traukus.

1. solis	>	2. solis	>	3. solis	>	4. solis
Apvienotā grilēšana		Jaudas līmenis		Gatavošanas laiks		-



1. Novietojiet augstās restītes vai augstās restītes kopā ar cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes.



2. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz restītēm un tad aizveriet durtiņas.
3. Sekojiet 1.-3. solim, kas aprakstīti Manuālais režīms 29. lpp..
4. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00" indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

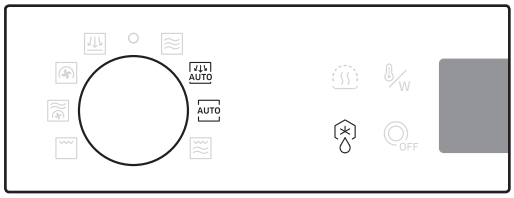
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 35 2015-06-01 6:31:32

Darbības

Automātiskais režīms

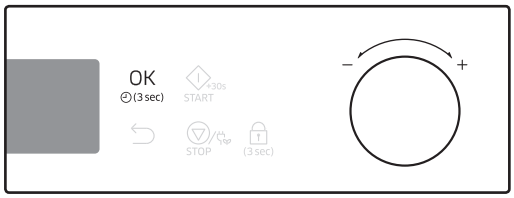
Jūsu ērtībām krāsnī tiek nodrošināti 3 dažādi automātiskie režīmi: **Automātiskais īpaši karstais gaiss**, **Automātiskā gatavošana** un **Intensīvā atkausēšana**. Atlasiet režīmu, kas vislabāk atbilst jūsu vajadzībām.

1. solis. Atlasiet režīmu



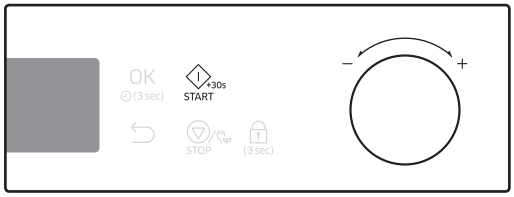
Pagrieziet režīmu regulēšanas sviru, lai atlasītu automātisko režīmu (**Automātiskais īpaši karstais gaiss** un **Automātiskā gatavošana**), vai nospiediet pogu **Intensīvā atkausēšana**. Mirgo noklusējuma programmas numura iestatījums.

2. solis. Atlasiet programmu



Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai atlasītu vēlamo programmu, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**. Mirgo programmas noklusējuma svara iestatījums.

3. solis. Iestatiet porcijas lielumu vai svaru



Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai iestatītu porcijas lielumu (vai svaru). Kad esat beidzis, nospiediet pogu **START (Iedarbināt)** (30s START).

⚠ UZMANĪBU

Vienmēr ēdiena izņemšanai no krāsns izmantojiet virtuves cimdus.

PIEZĪME

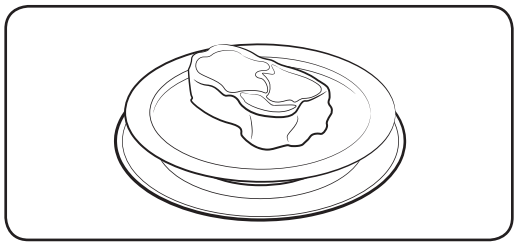
Gatavošanas laiks ir ieprogrammēts atbilstoši automātiskajam režīmam, kuru nav iespējams mainīt.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 36 2015-06-01 6:31:33

Automātiskais īpaši karstais gaiss

Režīms Īpaši karsts gaiss ir līdzīgs režīmam Konvekcija. Tomēr sildelementi ģenerē lielāku karstumu un krāsns iekšienē izplatās spēcīgāka gaisa plūsma. Šis režīms ir izstrādāts ātrākai gatavošanai, vienlaicīgi saglabājot vai uzlabojot ēdiena garšu.
Lai atvieglotu lietošanu iesācējiem, kas izmanto režīmu Īpaši karsts gaiss pirmo reizi, krāsns nodrošina 10 automātiskās programmas.

1. solis		2. solis		3. solis
Automātiskais īpaši karstais gaiss	>	1 līdz 10	>	Porcijas lielums



1. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz rotējošās pamatnes un tad aizveriet durtiņas.
2. Sekojiet 1.-3. solim, kas aprakstīti Automātiskais režīms 36. lpp..
3. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00” indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

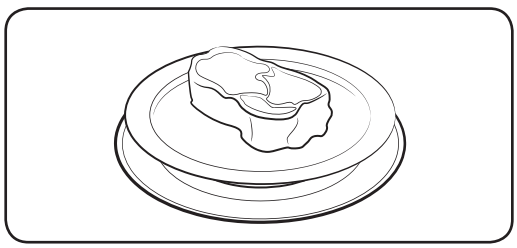
⚠ UZMANĪBU

Neizmantojiet šo režīmu, lai ceptu maizes vai konditorejas izstrādājumus. Spēcīgākais karstums var apdedzināt ēdiena virspusi.

Automātiskā gatavošana

Gatavošanas iesācēju ērtībām krāsns nodrošina kopumā 25 automātiskās gatavošanas programmas. Izmantojiet šo funkciju, lai ietaupītu laiku un ātrāk apgūtu krāsns funkcionalitāti. Gatavošanas laiks un temperatūra tiks pielāgota atbilstoši atlasītajai receptei.

1. solis		2. solis		3. solis
Automātiskais	>	1 līdz 25	>	Porcijas lielums



1. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz rotējošās pamatnes un tad aizveriet durtiņas.
2. Sekojiet 1.-3. solim, kas aprakstīti Automātiskais režīms 36. lpp..
3. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00” indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

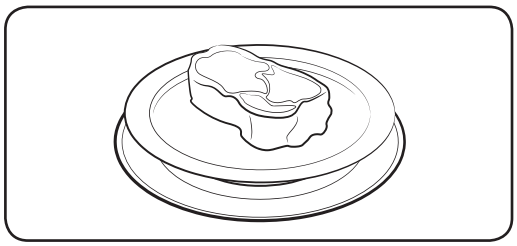
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 37 2015-06-01 6:31:33

Darbības

Intensīvā atkausēšana

Jūsu ērtībām šajā krāsnī tiek nodrošinātas 5 atkausēšanas programmas. Laiks un jaudas līmenis tiek automātiski pielāgots atbilstoši atlasītajai programmai.

1. solis	>	2. solis	>	3. solis
Intensīvā atkausēšana		1 līdz 5		Svars



1. Ievietojiet ēdienu piemērotā traukā, novietojiet to uz rotējošās pamatnes un tad aizveriet durtiņas.
2. Sekojiet 1.-3. solim, kas aprakstīti Automātiskais režīms 36. lpp..
3. Kad ēdiens ir gatavs, mirgo „0:00” indikators. Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

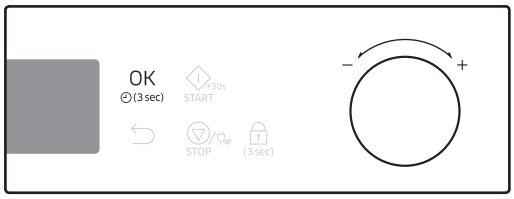
Speciālās funkcijas

Siltuma saglabāšana

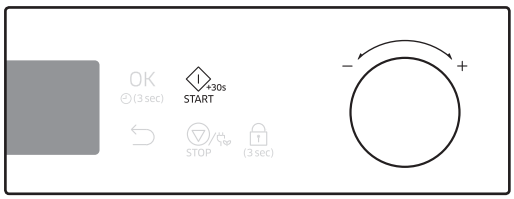
Šīs funkcijas izmantošanas laikā darbojas tikai konvekcijas sildelements, kas cikliski ieslēdzas un izslēdzas, lai uzturētu ēdienu siltu.

Kad ēdiens ir gatavs:

1. Funkciju panelī nospiediet pogu . Mirgo noklusējuma temperatūra (60 °C).



2. Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai pielāgotu temperatūru, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai pārietu uz laika iestatīšanas soli.



3. Izmantojiet vērtību regulēšanas sviru, lai iestatītu laiku, un tad nospiediet pogu **START (Iedarbināt)** ( ). Krāsns sāk uzsildīšanu.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 38 2015-06-01 6:31:33

⚠ UZMANĪBU

- Vienmēr ēdiena izņemšanai no krāsns izmantojiet virtuves cimdus.
- Neizmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu aukstu ēdienu. Izmantojiet šo funkciju tikai, lai saglabātu siltumu tikko pagatavotam ēdienam.
- Neizmantojiet šo funkciju ilgāk kā 1 stundu. Pretējā gadījumā var tikt ietekmēta ēdiena kvalitāte.
- Lai saglabātu ēdiena kraukšķīgumu, neapklājiet to funkcijas Siltuma saglabāšana izmantošanas laikā.

PIEZĪME

- Lai mainītu temperatūru cikla laikā, nospiediet pogu $\mathbb{W}$ un atkārtojiet augstāk aprakstīto 2. soli.

Funkcijas Siltuma saglabāšana izmantošanas vadlīnijas

Pārtikas produkts	Temperatūra (°C)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Maltītes	80	30	Lai saglabātu siltus gaļas ēdienus, vistas gaļas ēdienus, sacepumus, picu, kartupeļu ēdienus un citas maltītes uz šķīvja.
Dzērieni	80	30	Lai saglabātu siltu ūdeni, pienu un kafiju.
Maizes izstrādājumi/ Pīrāgi	60	30	Lai saglabātu siltu maizi, grauzdiņus, maizītes, kēksiņus un kūkas.
Trauki/Cepšanas trauki	70	30	Lai uzkarsētu traukus un cepšanas traukus. Izkārtojiet traukus uz rotējošās pamatnes. Nepārslogojiet. (maksimālais svars: 7 kg)

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 39 2015-06-01 6:31:33

Viedā gatavošana

Automātiskā gatavošana

Režīma Automātiskais īpaši karstais gaiss izmantošanas vadlīnijas

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
H1	Saldēta gatavā pica	400-450	Noņemiet iepakojumu un novietojiet picu uz zemajām restītēm. Ievietojiet krāsnī. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
H2	Mājās gatavota pica	500-550	Sastāvdaļas • Picas mīkla (200-220 g) 150 g kviešu miltu, 3 g sausā rauga, 0,5 ēdamkarote olīveļļas, 100 ml silta ūdens, 0,5 ēdamkarote cukura un sāls • Garnējums 100 g šķēlēs sagrieztu dārzeņu, 100 g tomātu biezeņa, 80-100 g rīvēta Mozzarella siera Metode Pievienojiet miltus, raugu, eļļu, sāli un siltu ūdeni bļodā un samaisiet, līdz visas izejvielas ir kārtīgi sajaukušās. Samīciet ar mikseri vai ar rokām aptuveni 5-10 minūtes. Pārklājiet ar vāku un ļaujiet uzbriest 30 min. Izrullējiet uz cepšanas pamatnes. Uzklājiet tomātu pastu uz mīklas un tad pievienojiet dārzeņus. Pēc tam vienmērīgi uzkaisiet rīvēto sieru. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 40 2015-06-01 6:31:33

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
H3	Mājās gatavota lazanja	1000-1100	Sastāvdaļas 2 ēdamkarotes olīveļļas, 500 g maltas liellopa gaļas, 100 g tomātu mērces, 100 ml liellopa buljona, 150 g kaltētas lazanjas plāksnes, 1 sīpols (sakapāts), 1 tējkarote kaltētu pētersīļu, raudenes un bazilika lapu (no katra), 200 g rīvēta mozzarella siera Metode Mērce: Uzkarsējiet pannā eļļu un tad apcepiet malto liellopa gaļu un sakapātos sīpolus aptuveni 10 min., līdz tie ir vienmērīgi apbrūninājušies. Pievienojiet tomātu mērci un liellopa buljonu, tad pievienojiet kaltētos garšaugus. Uzvāriet un tad uz nelielas uguns sautējiet 10 min. Izmantojiet kaltētās, jau iepriekš pagatavotās lazanjas makaronu plāksnes. Klājiet makaronu plāksnes, gaļas mērci un sieru vairākās kārtās. Pēc tam vienmērīgi uzkaisiet atlikušo mozzarella sieru uz makaronu plāksnēm un novietojiet lazanju uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
H4	Mājās gatavots sacepums	600-650 1200-1250	Sastāvdaļas (1200-1250 g) 800 g kartupeļu, 100 ml piena, 100 ml krējuma, 50 g sakultas olas, 1 tējkarote sāls, piparu, muskatrieksta (no katra), 150 g rīvēta mozzarella siera, sviests, timiāns * Ja vēlaties pagatavot 600-650 g lielu porciju, izmantojiet pusi no izejvielām. Metode Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos 3 mm biezās šķēlēs. Iesmērējiet aptuveni 18 x 28 cm lielu sacepuma trauku ar sviestu. Izklājiet kartupeļu šķēles uz tīra dvieļa un turiet tās apklātas ar dvieli, kamēr tiek sagatavotas pārējās sastāvdaļas. Lieciet visas pārējās sastāvdaļas, izņemot rīvēto sieru, lielā bļodā un kārtīgi samaisiet. Kārtojiet kartupeļu šķēles cepamajā traukā tā, lai to malas nedaudz pārklātos, un uzlejiet sajaukto masu uz kartupeļiem. Uzberiet pa virsu rīvēto sieru un lieciet krāsnī. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas pasniedziet pārkaisītu ar svaigām timiāna lapiņām. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 41 2015-06-01 6:31:33

Viedā gatavošana

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
H5	Saldēti frī kartupeļi	300-350 400-450	Vienmērīgi izklājiet saldētos kartupeļu gabaliņus uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
H6	Saldēti vistu spārniņi Bufalo gaumē	400-450 500-550	Novietojiet saldētos vistu spārniņus Bufalo gaumē (iepriekš pagatavoti un garnēti) uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm. Ievietojiet tās krāsnī. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
H7	Grilēti vistu gabaliņi	500-600 900-1000	Nosveriet vistu gabaliņus un ierīvējiet tos ar eļļu un garšvielām. Novietojiet tos uz augstajām restītēm. Kad atskan pīkstiens, apgrieziet vistu uz otru pusi un nospiediet iedarbināšanas pogu, lai turpinātu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
H8	Grilēta vista	1200-1300	Kārtīgi ierīvējiet vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet ar krūšu daļu uz leju zemo restīšu centrālajā daļā. Kad atskan pīkstiens, apgrieziet vistu uz otru pusi, izmantojot virtuves standziņas, un tad nospiediet iedarbināšanas pogu, lai turpinātu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
H9	Liellopa steika pīrāgs	500-600	Sastāvdaļas 200 g liellopa gaļas, sagrieztas gabaliņos, 1 ēdamkarote olīveļļas, 1/2 sīpola (sagriezta šķēlēs), 80 g sēņu (sagrieztu šķēlēs), 1 ēdamkarote pētersīļu un timiāna (no katra), sasmalcinātu, 1 ēdamkarote Vorčesteras mērces, sāls un pipari, 2 ēdamkarotes miltu, 100 ml karsta liellopa buljona,120 g gatavās mīklas, 1 olas dzeltenums (sakults) Metode Apkaisiet liellopa gaļu ar miltiem, sāli un pipariem. Apcepiet to uz pannas eļļā, periodiski apmaisot, kamēr gaļa ir apbrūninājusies. Pievienojiet sīpolus, sēnes, pētersīļus, timiānu, Vorčesteras mērci un liellopa buljonu, un ļaujiet pacepties uz lielas liesmas. Pēc tam samaziniet liesmu un ļaujiet stundu pasautēties. Ielejiet pildījuma masu cepšanas traukā un pārklājiet ar gatavās mīklas plāksni, rūpīgi piespiežot gar trauka malām. Izdekorējiet ar mīklas gabaliņiem un iespiežot reljefu ar nazi vai dakšiņu. Iegrieziet augšdaļā krustveida griezumu un apsmērējiet ar sakultu olas dzeltenumu. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 42 2015-06-01 6:31:33

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
H10	Mājās gatavots mini pīrāgs	400-500	Sastāvdaļas • Mīkla 200 g miltu, 80 g sviesta, 1 ola • Maisījums 30 g bekona, sagriezta gabaliņos, 60 g krējuma, 60 g saldā krējuma, 2 olas, 40 g rīvēta siera, sāls un pipari Metode Lai pagatavotu mīklu, pievienojiet miltus, sviestu un olu bļodā un sajauciet, līdz izveidojas viendabīga mīkla, un tad ļaujiet tai nostāvēties ledusskapī 30 minūtes. Izrullējiet mīklu un ieklājiet to ar sviestu ieziestās metāla formiņās (līdzīgas kēksiņu formām, paredzētas 6 mini pīrāgu cepšanai). Sajauciet krējumu, gabaliņos sagriezto bekonu, saldo krējumu, olas, sieru, sāli un piparus, un ielejiet gatavo maisījumu formiņās. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.

Režīma Automātiskā gatavošana izmantošanas vadlīnijas

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
A1	Saldēta lazanja	400-450	Ievietojiet saldēto lazanju atbilstoša izmēra cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 3-4 min.
A2	Saldēta plānā pica	300-350 400-450	Novietojiet saldēto picu uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 1-2 min.
A3	Maltīte uz šķīvja (3 sastāvdaļas)	300-350 400-450	Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 sastāvdaļu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām – kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A4	Gatavā maltīte (1 sastāvdaļa)	300-350 400-450	Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 43 2015-06-01 6:31:33

Viedā gatavošana

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
A5	Grilēta zivs	300-400 500-600	Ieziediet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivis vienu blakus otrai, lai vienas zivs galva saskartos ar otras zivs asti, uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A6	Grilēta liellopa gaļa	800-1000 1200-1400	Ieziediet liellopa gaļu ar eļļu un pārkaisiet ar pipariem un sāli. Novietojiet uz zemajām restītēm tā, lai treknā puse vispirms atrastos uz leju. Pēc gatavošanas ietiniet alumīnija folijā un ļaujiet nostāvēties 10-15 minūtes.
A7	Grilēta cūkgaļa	800-1000 1200-1400	Ieziediet cūkgaļu ar eļļu un pārkaisiet ar pipariem un sāli. Novietojiet uz zemajām restītēm tā, lai treknā puse vispirms atrastos uz leju. Pēc gatavošanas ietiniet alumīnija folijā un ļaujiet nostāvēties 10-15 minūtes.
A8	Grilētas vistu krūtiņas	300-400 500-600	Noskalojiet vistu krūtiņas, iemarinējiet tās un novietojiet uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A9	Grilēta laša fileja	300-400 500-600	Ieziediet laša fileju ar eļļu un garšvielām. Vienmērīgi izkārtojiet zivs steikus uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A10	Grilēta zivs fileja	500-600	Ieziediet zivs fileju ar eļļu un garšvielām. Vienmērīgi izkārtojiet zivs filejas uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A11	Saldētas maizītes	400-500	Novietojiet saldētās maizītes uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
A12	Amerikāņu šokolādes kēkss	700-750	Pievienojiet gatavo maisījumu, olu, ūdeni un saulespuķu eļļu bļodā, un kārtīgi samaisiet. Ielejiet maisījumu stikla traukā un novietojiet uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 10 minūtes. Jūs varat pēc saviem ieskatiem pievienot mīklai dažādus riekstus.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 44 2015-06-01 6:31:33

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
A13	Grilēti dārzeņi	200-250 300-350	Sagrieziet svaigus dārzeņus (piem., paprikas, sīpolu gabaliņus, kabaču šķēlītes un sēnes) un ierīvējiet ar eļļu un garšvielām. Novietojiet tos uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A14	Saldētas kartupeļu kroketes	300-350 400-450	Vienmērīgi izklājiet saldētās kartupeļu kroketes uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A15	Mājās gatavoti frī kartupeļi	300-350 400-450	Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos 10 x 10 mm biezuma stienīšos. Iemērciet aukstā ūdenī (uz 30 min.). Nožāvējiet tos dvielī, nosveriet tos un ierīvējiet ar 5 g eļļas un garšvielām. Vienmērīgi izkārtojiet mājās gatavotos frī kartupeļus uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A16	Kartupeļu daiviņas	300-350 400-450	Nomazgājiet standarta izmēra kartupeļus un sagrieziet tos daiviņās. Ierīvējiet ar olīveļļu un garšvielām. Novietojiet tās uz cepšanas pamatnes ar griezuma daļu uz leju. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A17	Saldēti sīpolu gredzeni	200-250 300-350	Vienmērīgi izklājiet saldētos sīpolu gredzenus uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A18	Saldētas garneles	300-350 400-450	Vienmērīgi izklājiet saldētās garneles uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A19	Saldēti cepti kalmāri	200-250 300-350	Vienmērīgi izklājiet saldētos ceptos kalmārus uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 45 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
A20	Saldētas vistu kotletītes	300-350 400-450	Vienmērīgi izklājiet saldētās vistu kotletītes uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
A21	Picas mīkla	300-500	Ievietojiet mīklu atbilstoša izmēra bļodā un novietojiet to uz zemajām restītēm. Pārklājiet ar alumīnija foliju.
A22	Pīrāgu mīkla	500-800	Ievietojiet mīklu atbilstoša izmēra bļodā un novietojiet to uz zemajām restītēm. Pārklājiet ar alumīnija foliju.
A23	Maizes mīkla	600-900	Ievietojiet mīklu atbilstoša izmēra bļodā un novietojiet to uz zemajām restītēm. Pārklājiet ar alumīnija foliju.
A24	Jogurts – nelielā keramikas krūzītē	500	Sadaliet 150 g dabīgā jogurta uz 5 keramikas krūzītēm vai nelieliem stikla trauciņiem (katrā iepildiet 30 g). Pievienojiet katrā krūzītē 100 ml piena. Izmantojiet ilgi uzglabājamo pienu (istabas temperatūrā; 3,5 % tauku procents). Pārklājiet katru krūzīti ar pārtikas plēvi un novietojiet tās aplī uz rotējošās pamatnes. Pēc gatavošanas ievietojiet ledusskapī uz 6 stundām. Pirmajā reizē mēs rekomendējam izmantot kaltēto jogurta baktēriju ieraugu.
A25	Jogurts – lielā stikla bļodā	500	Sajauciet 150 g dabīgā jogurta ar 500 ml ilgi uzglabājamā piena (istabas temperatūrā; 3,5 % tauku procents). Uzmanīgi ielejiet maisījumu lielā stikla bļodā. Pārklājiet ar pārtikas plēvi un novietojiet uz rotējošās pamatnes. Pēc gatavošanas ievietojiet ledusskapī uz 6 stundām. Pirmajā reizē mēs rekomendējam izmantot kaltēto jogurta baktēriju ieraugu.

PIEZĪME

Jogurta fermentēšanās laikā rotējošā pamatne negriezīsies.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 46 2015-06-01 6:31:34

Režīma Intensīvā atkausēšana izmantošanas vadlīnijas

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Norādes
d1	Gaļa	200-1500	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
d2	Mājputnu gaļa	200-1500	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
d3	Zivis	200-1500	Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20-50 minūtes.
d4	Maize/Kūka	100-1000	Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra dvieļa gabaliņa un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. (Krāsns turpina darboties un tās darbība tiek pārtraukta, atverot durtiņas.) Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10-30 minūtes.
d5	Augļi	100-600	Vienmērīgi izkārtojiet augļus uz sekla stikla trauka. Šī programma ir piemērota visa veida augļiem. Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 47 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Manuālā gatavošana

Režīma Mikroviļņi izmantošanas vadlīnijas

- Neizmantojiet metāla traukus režīmā Mikroviļņi. Vienmēr novietojiet ēdiena traukus uz rotējošās pamatnes.
- Labākam rezultātam ieteicams apklāt ēdienu.
- Gatavošanas procesa beigās ļaujiet ēdienam pasautēties savos tvaikos.

Saldēti dārzeņi

- Izmantojiet stikla Pyrex trauku var vāku.
- Apmaisiet dārzeņus divas reizi gatavošanas laikā un vienu reizi, kad ēdiens ir pagatavots.
- Pēc gatavošanas pievienojiet garšvielas.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Spināti	150	600	5-7	2-3
	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			
Brokoļi	300	600	8-10	2-3
	Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.			
Zirnīši	300	600	7-9	2-3
	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			
Pākšu pupiņas	300	600	7½-9½	2-3
	Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.			
Dārzeņu maisījums (burkāni, zirnīši, kukurūza)	300	600	7-9	2-3
	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			
Dārzeņu maisījums (Ķīnas gaumē)	300	600	7½-9½	2-3
	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 48 2015-06-01 6:31:34

Svaigi dārzeņi

- Izmantojiet stikla Pyrex trauku var vāku.
- Pievienojiet 30-45 ml auksta ūdens uz katriem 250 g.
- Apmaisiet vienu reizi gatavošanas laikā un vienu reizi, kad ēdiens ir pagatavots.
- Pēc gatavošanas pievienojiet garšvielas.
- Ātrākai gatavošanai dārzeņus ieteicams sagriezt vienādos, mazos gabaliņos.
- Gatavojiet visa veida svaigos dārzeņus, izmantojot pilnu mikroviļņu jaudu (900 W).

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Brokoļi	250 500	3-4 6-7	3
	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.		
Briseles kāposti	250	5-6	3
	Pievienojiet 60–75 ml (4-5 ēdamkarotes) ūdens.		
Burkāni	250	4-5	3
	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs.		
Puķkāposti	250 500	4-5 7-8	3
	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.		
Kabači	250	3-4	3
	Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts.		
Baklažāni	250	3-4	3
	Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.		
Puravi	250	3-4	3
	Sagrieziet biezās šķēlēs.		
Sēnes	125 250	1-2 2-3	3
	Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet.		
Sīpoli	250	4-5	3
	Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 49 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Paprika	250	4-5	3
	Sagrieziet nelielās šķēlītēs.		
Kartupeļi	250 500	4-5 7-8	3
	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām.		
Kolrābis	250	5-6	3
	Sagrieziet nelielos kubiciņos.		

Rīsi un makaroni

Laiku pa laikam apmaisiet gan gatavošanas laikā, gan pēc tam, kad ēdiens ir pagatavots. Gatavojiet neapsegtus un uzlieciet vāku tikai sautēšanās procesa beigās. Pēc tam nolejiet visu lieko ūdeni.

- Rīsi: izmantojiet lielu stikla Pyrex trauku ar vāku, tā kā gatavošanas laikā rīsu apjoms divkāršojas.
- Makaroni: izmantojiet lielu stikla Pyrex trauku.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250	900	16-18	5	Pievienojiet 500 ml auksta ūdens.
	375		18-20		Pievienojiet 750 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250	900	22-23	5	Pievienojiet 500 ml auksta ūdens.
	375		24-25		Pievienojiet 750 ml auksta ūdens.
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250	900	17-19	5	Pievienojiet 500 ml auksta ūdens.
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250	900	19-20	5	Pievienojiet 400 ml auksta ūdens.
Makaroni	250	900	11-13	5	Pievienojiet 1000 ml karsta ūdens.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 50 2015-06-01 6:31:34

Uzsildīšana

- Nemēģiniet uzsildīt liela izmēra pārtikas produktus, piemēram, cepeša gurna gabalus, jo tie var ātri piedegt.
- Drošāk ir uzsildīt ēdienu, izmantojot zemāku jaudas līmeni.
- Pēc gatavošanas beigām kārtīgi apmaisiet produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi.
- Esiet uzmanīgs uzsildot šķidrumus vai zīdaiņu pārtiku. Lai novērstu strauju uzviršanu un applaucēšanos, kārtīgi apmaisiet gatavošanas laikā un pēc gatavošanas beigām, izmantojot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Turiet šos produktus mikroviļņu krāsnī arī nostāvēšanās laikā. Salīdzinot ar cita veida pārtikas produktiem, ļaujiet tiem uzsilt ilgāku laiku.
- Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes. Detalizētākai informācijai skatiet zemāk redzamo tabulu.

Šķidrumi

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja, ūdens)	250 ml (1 krūze) 500 ml (2 krūzes)	900	1½-2 3–3½	1-2
	Ielejiet krūzēs un sildiet neapsedzot: novietojiet 1 krūzi – centrā, 2 krūzes – vienu blakus otrai. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet.			
Zupa (atdzesēta)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Ielejiet dziļā keramikas šķīvī vai dziļā keramikas bļodā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas.			
Sautējums (atdzesēts)	450 g	600	5½–6½	2-3
	Ielieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.			
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	4½–5½	3
	Novietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 51 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	5½–6½	3
	Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.			
Maltīte uz šķīvja (atdzesēta)	450 g	600	6-7	3
	Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi.			

Zīdaiņu pārtika un piens

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Gatavošanas laiks (sek.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Zīdaiņu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600	30	2-3
	Ievietojiet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.			
Zīdaiņu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600	20	2-3
	Ievietojiet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.			
Piens zīdainim	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 52 2015-06-01 6:31:34

Atkausēšana

Ievietojiet saldēto ēdienu traukā, kas ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī, bez vāka. Atkausēšanas laikā apgrieziet uz otru pusi, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas liekās sastāvdaļas. Ātrākai atkausēšanai sagrieziet ēdienu mazākos gabaliņos un pirms atkausēšanas ietiniet tos alumīnija folijā. Kad atkausēšanas laikā ēdiena ārējais slānis sāk atkust, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tam nostāvēties kā norādīts zemāk redzamajā tabulā.
Nemainiet atkausēšanas režīma noklusējuma jaudas līmeni (180 W).

Pārtikas produkts		Porcijas lielums (g)	Atkausēšanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)
Gaļa	Maltā gaļa	250 500	4-6 9-11	15-30
	Cūkgaļas steiki	250	7-8	
	Novietojiet gaļu uz keramikas šķīvja. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.			
Mājputnu gaļa	Vistu gabaliņi	500 (2 gab.)	12-14	15-60
	Vesela vista	1200	28-32	
	Vispirms uz keramikas šķīvja novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselo vistu – ar krūtiņu uz leju. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.			
Zivis	Zivs filejas	200	6-7	10-25
	Vesela zivs	400	11-13	
	Novietojiet saldēto zivi keramikas šķīvja vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās fileju daļas un veselās zivs asti apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.			
Augļi	Ogas	300	6-7	5-10
	Izklājiet augļus uz sekla, apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru).			
Maize	Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	1-1½ 2½-3	5-20
	Grauzdiņš/sendvičs	250	4-4½	
	Vācu maize	500	7-9	
	Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi – horizontāli uz virtuves dvieļa, uz keramikas šķīvja. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 53 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Režīma Grilēšana izmantošanas vadlīnijas

Grila sildelementi ir izvietoti pie gatavošanas kameras griestiem. Šie elementi darbojas tikai tad, kad durtiņas ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas.
Grilējot ēdienu, novietojiet to uz augstajām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.
Uzkarsējiet grilu 2-3 minūtes ar ieslēgtu režīmu Grilēšana un, ja vien zemāk nav norādīts citādi, grilējiet ēdienu uz augstajām restītēm. Kad grilēšana ir pabeigta, izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

Trauki

Grilēšana: izmantojiet ugunsdrošus traukus, kuriem var būt arī metāliskas detaļas. Neizmantojiet nekāda veida plastmasas traukus.

Mikroviļņi + grilēšana: neizmantojiet traukus, kas izgatavoti no metāla vai plastmasas.

Ēdiena veids

Karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Grilēšana

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Režīms	Gatavošanas laiks (1. puse) (min.)	Gatavošanas laiks (2. puse) (min.)
Grauzdiņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai Grilēšana	3½-4½	2-2½
	Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz augstajām restītēm.			
Grilēti tomāti	2 gab. (400 g)	300 W + Grilēšana	6-7	-
	Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet to uz augstajām restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Tomātu + siera grauzdiņi	4 gab. (300 g)	180 W + Grilēšana	5-6	-
	Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Novietojiet grauzdiņu ar garnējumu uz augstajām restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Grauzdiņi havajiešu gaumē	4 gab. (500 g)	300 W + Grilēšana	5-6	-
	Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Novietojiet grauzdiņu ar garnējumu uz augstajām restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 54 2015-06-01 6:31:34

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Režīms	Gatavošanas laiks (1. puse) (min.)	Gatavošanas laiks (2. puse) (min.)
Cepti kartupeļi	500 g	450 W + Grilēšana	14-16	-
	Pārgrieziet kartupeļus uz pusēm. Ierīvējiet kartupeļus ar eļļu un pētersīļiem. Izvietojiet tos aplī uz augstajām restītēm ar griezto daļu grila virzienā.			
Cepti āboli	2 āboli	300 W + Grilēšana	6-7	-
	Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz zemajām restītēm.			
Grilēta vista	1200-1300 g	450 W + Grilēšana	19-23	20-24
	Ierīvējiet vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	300 W + Grilēšana	9-11	8-10
	Ierīvējiet vistu gabaliņus ar eļļu un garšvielām. Izvietojiet tos aplī uz augstajām restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Liellopa steiki (vidēji)	400 g (2 gab.)	Tikai Grilēšana	8-12	6-10
	Ierīvējiet liellopa steikus ar eļļu. Izklājiet tos aplī uz augstajām restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Grilēta zivs	400-500 g	300 W + Grilēšana	6-8	5½-6½
	Ierīvējiet veselas zivs ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet abas zivis vienu blakus otrai (lai vienas zivs galva saskartos ar otras zivs asti) uz augstajām restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 55 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Cepšanas pamatne

Mēs rekomendējam 3-4 minūtes uzkarsēt cepšanas pamatni, kamēr tā ir uz rotējošās pamatnes.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Krāsns uzkarsēšana		Gatavošana	
		Režīms	Laiks (min.)	Režīms	Laiks (min.)
Bekons	80 (4-6 šķēles)	600 W + Grilēšana	3	600 W + Grilēšana	3-4
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Lieciet bekona gabalus uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm.				
Grilēti tomāti	200	600 W + Grilēšana	3	300 W + Grilēšana	3½-4½
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz pamatnes un novietojiet to uz augstajām restītēm.				
Kartupeļu daiviņas	250	600 W + Grilēšana	4	450 W + Grilēšana	8-10
	Noskalojiet un notīriet kartupeļus. Sagrieziet šķēlītēs vai kubiņos. Ierīvējiet ar olīveļļu, zaļumiem un garšvielām. Vienmērīgi izklājiet kubiņus uz pamatnes. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 5-7 minūtēm.				
Vistu kotletītes	300	600 W + Grilēšana	4	600 W + Grilēšana	6-8
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Ieziediet pamatni ar 1 ēdamkaroti eļļas. Novietojiet vistu kotletītes uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 4-5 minūtēm.				

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 56 2015-06-01 6:31:34

Režīma Īpaši karsts gaiss izmantošanas vadlīnijas

Gatavošana ar īpaši karstu gaisu ir jaudīgs režīms, kas sevī apvieno krāsnī iebūvēto grila sildelementu un konvekcijas sildītāju ar ventilatoru, kas atrodas krāsns sānos. Uzkarsētais gaiss plūst krāsnī no kameras augšdaļas caur tajā iestrādātajām atverēm. Krāsns augšdaļā un sānos izvietotie sildelementi un sānu sienā izvietotais ventilators nodrošina vienmērīgu karstā gaisa cirkulāciju.

Izmantojiet šo režīmu, lai ceptu cepumus, plācenīšus, maizītes un kūkas, kā arī augļu kūkas, kārtainās mīklas izstrādājumus un suflē.

Šajā režīmā jūs varat izmantot visus standarta cepšanai krāsnī piemērotos traukus, cepšanas formas un pannas – visus piederumus, kurus jūs parasti izmantotu ēdiena gatavošanai konvekcijas cepeškrāsnī.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Režīms (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Saldēti mini pīrāgi/picas uzkodas	250	200	9-12
	Novietojiet picas uzkodas uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm.		
Saldēti kartupeļu gabaliņi	300	200	13-16
	Vienmērīgi izklājiet saldētos kartupeļu gabaliņus uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm.		
Saldētas vistu kotletītes	300	200	6-9
	Novietojiet saldētās vistu kotletītes uz cepšanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz augstajām restītēm.		
Saldēta pica	300	200	13-15
	Novietojiet saldēto picu uz zemajām restītēm.		
Mājās gatavota lazanja/ makaronu sacepums	500	180	25-30
	Ievietojiet makaronus cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm.		
Grilēti dārzeņi	300	200	6-10
	Noskalojiet un sasmalciniet dārzeņus šķēlītēs (piem., kabačus, baklažānus, papriku, ķirbi). Ierīvējiet ar olīveļļu un pievienojiet garšvielas. Novietojiet uz cepšanas pamatnes uz zemajām restītēm.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 57 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Režīma Konvekcija izmantošanas vadlīnijas

Konvekcija
Režīmā Konvekcija sildelements un sānu sienā iebūvētais ventilators darbojas kopā, lai nodrošinātu karstā gaisa cirkulāciju gatavošanas kamerā. Izmantojiet šo režīmu, lai ceptu cepumus, plācenīšus, maizītes un kūkas, kā arī augļu kūkas, kārtainās mīklas izstrādājumus un suflē. Šajā režīmā jūs varat izmantot visus standarta cepšanai krāsnī piemērotos traukus, cepšanas formas un pannas – visus piederumus, kurus jūs parasti izmantotu ēdiena gatavošanai konvekcijas cepeškrāsnī.

Mikroviļņi+Konvekcija
Šis apvienotais režīms apvieno mikroviļņu enerģiju ar karstu gaisu, kā rezultātā tiek saīsināts gatavošanas laiks un ēdiena virskārta kļūst brūna un kraukšķīga. Jūsu ērtībām krāsnī tiek nodrošināti 5 dažādi apvienotie režīmi. Izmantojiet šo režīmu dažāda veida gaļai un vistas gaļai, kā arī sautējumiem un sacepumiem, kēksiem un vieglām augļu kūkām, pīrāgiem, plātsmaizēm, grilētiem dārzeņiem, plāceņiem un maizes izstrādājumiem. Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti cepšanai krāsnī, piemēram, stikla, keramikas vai kaula porcelāna traukus bez metāla rotājumiem.

Uzkarsējiet grilu, izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, un nogaidiet, līdz uzkarsēšanas cikls ir noslēdzies. Iestatiet jaudas līmeni un gatavošanas laiku kā norādīts zemāk. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Režīms	Gatavošanas laiks (min.)
Saldēta pica (jau cepta)	300-400	Tikai 200 °C	15-17
	Novietojiet picu uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Saldēta lazanja	400	450 W + 200 °C	16-18
	Ievietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex traukā vai atstājiet oriģinālajā iesaiņojumā (pārliecinieties, ka tas ir piemērots sildīšanai mikroviļņu un standarta krāsnī). Novietojiet saldēto lazanju uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Grilēta liellopa gaļa/jēra gaļa (vidēji)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (pirmā puse) 15-17 (otrā puse)
	Ierīvējiet liellopa gaļu/jēra gaļu ar eļļu un pārkaisiet ar pipariem, sāli un paprikas pulveri. Novietojiet uz zemajām restītēm tā, lai treknā puse vispirms atrastos uz leju. Pēc gatavošanas ietiniet alumīnija folijā un ļaujiet nostāvēties 10-15 minūtes.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 58 2015-06-01 6:31:34

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Režīms	Gatavošanas laiks (min.)
Saldētas maizītes	350 (6 gab.)	100 W + 160 °C	6-8
	Novietojiet maizītes aplī uz zemajām restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Marmora kūka	700	Tikai 180 °C	70-80
	Ielejiet jēlo mīklu nelielā, taisnstūrveida metāla cepšanas traukā (izmērs 25 cm). Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.		
Mazas kūciņas	katra 30	Tikai 165°C	25-35
	Novietojiet 12-15 mazas kūciņas / kēksiņus papīra trauciņos uz gatavošanas pamatnes. Novietojiet pamatni uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Kruasāni/maizītes (jēla mīkla)	200-250	Tikai 200 °C	13-18
	Novietojiet atdzesētos kruasānus vai maizītes uz cepampapīra uz zemajām restītēm.		
Saldēts pīrāgs	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Novietojiet saldēto pīrāgu tieši uz zemajām restītēm. Pēc atkausēšanas un uzsildīšanas ļaujiet nostāvēties 15-20 minūtes.		
Mājās gatavots kartupeļu sacepums	500	600 W 180 °C	5-7 (pirmā puse) 12-16 (otrā puse)
	Ievietojiet sacepumu cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Novietojiet uz zemajām restītēm.		
Mājās gatavots pīrāgs (vidēja izmēra)	500-600	170 °C	40-42
	Uzkarsējiet krāsni līdz 170 °C, izmantojot konvekcijas režīmu. Sagatavojiet pīrāgu, izmantojot vidēja izmēra metāla cepšanas formu, un novietojiet to uz zemajām restītēm. Meklējiet recepti sadaļā „Režīma Hot Blast Auto (Automātiskais īpaši karstais gaiss) izmantošanas vadlīnijas".		
Mājās gatavots pīrāgs (liela izmēra)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Uzkarsējiet krāsni līdz 170 °C, izmantojot konvekcijas režīmu, ar izņemtu cepšanas pamatni. Sagatavojiet pīrāgu, izmantojot cepšanas pamatni, un novietojiet to uz zemajām restītēm. Meklējiet recepti sadaļā „Režīma Hot Blast Auto (Automātiskais īpaši karstais gaiss) izmantošanas vadlīnijas".		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 59 2015-06-01 6:31:34

Viedā gatavošana

Režīma Gatavošana ar tvaiku izmantošanas vadlīnijas

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Režīms	Gatavošanas laiks (min.)
Artišoki	300 (1-2 gab.)	900 W	5-6
	Noskalojiet un notīriet artišokus. Ievietojiet tos bļodā. Pievienojiet vienu ēdamkaroti citrona sulas. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
Svaigi dārzeņi	300	900 W	4-5
	Nomazgājiet dārzeņus (piem., brokoļu galviņas, ziedkāpostu galviņas, burkānus, piparus), notīriet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Ievietojiet grozu bļodā. Ievietojiet dārzeņus grozā. Pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
Saldēti dārzeņi	300	600 W	7-8
	Ievietojiet saldētos dārzeņus grozā, kurš ir bļodā. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas beigām un nostāvēšanās kārtīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Svaiga zivs fileja	300	1. posms: 900 W 2. posms: 450 W	1-2 5-6
	Noskalojiet un sagatavojiet zivs filejas, piemēram, polaka, sarkanasara vai laša filejas. Aplaistiet ar citrona sulu. Ievietojiet grozu bļodā. Ievietojiet filejas vienu pie otras. Pievienojiet 100 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
Vistas krūtiņa	300	1. posms: 900 W 2. posms: 600 W	1-2 7-8
	Noskalojiet un sagatavojiet vistas krūtiņas. Iegrieziet gaļas virskārtu ar nazi 2-3 reizes. Ievietojiet grozu bļodā. Ievietojiet vistas krūtiņas vienu pie otras. Pievienojiet 100 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
Rīsi	250	900 W	15-18
	Ievietojiet ar tvaiku apstrādātos rīsus bļodā. Pievienot 500 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas ļaujiet baltajiem rīsiem nostāvēties 5 minūtes, brūnajiem rīsiem – 10 minūtes. Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 60 2015-06-01 6:31:35

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Režīms	Gatavošanas laiks (min.)
Kartupeļi ar mizu	500	900 W	7-8
	Nosveriet un noskalojiet kartupeļus un ielieciet tos bļodā. Pievienojiet 3 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Sautējums (atdzesēts)	400	600 W	5-6
	Ievietojiet sautējumu bļodā. Uzlieciet vāku. Labi apmaisiet pirms nostāvēšanās. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
Saldēti rauga virtuļi ar džema pildījumu	150	600 W	1-2
	Samitriniet pildīto virtuļu augšpusi ar aukstu ūdeni. Ievietojiet 1-2 saldētus virtuļus blakus vienu otram grozā. Ievietojiet grozu bļodā. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Augļu kompots	250	900 W	3-4
	Pēc nomizošanas, nomazgāšanas un sagriešanas vienādos gabaliņos nosveriet svaigos augļus (piemēram, ābolus, bumbierus, plūmes, aprikozes, mango vai ananāsu). Ievietojiet tos bļodā. Pievienojiet 1-2 ēdamkarotes ūdens un 1-2 ēdamkarotes cukura. Uzlieciet vāku. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 61 2015-06-01 6:31:35

Viedā gatavošana

Ātri un vienkārši

Sviesta kausēšana
Ievietojiet 50 g sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku.
Karsējiet 30-40 sekundes, izmantojot 900 W, līdz sviests ir izkusis.

Šokolādes kausēšana
Ievietojiet 100 g šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 3-5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes.
Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

Sacukurota medus kausēšana
Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

Želantīna kausēšana
Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā.
Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W.
Pēc izkausēšanas apmaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)
Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens.
Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 900 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

Ievārījuma gatavošana
Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu.
Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet.
Gatavojiet apsegtu 10-12 minūtes, izmantojot 900 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Pildiet nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

Pudiņa gatavošana
Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu no 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 900 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

Mandeļu šķēlīšu apbrūnināšana
Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūnināšanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 62 2015-06-01 6:31:35

Traucējummeklēšana

Pastāv iespēja, ka krāsns izmantošanas laikā var rasties tās darbības problēmas. Šādā gadījumā vispirms aplūkojiet zemāk redzamo tabulu un pamēģiniet ieteiktos risinājumus. Ja problēmu neizdodas novērst vai kāds no informācijas kodiem turpina parādīties displejā, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Kontrolpunkti

Ja esat saskāries ar krāsns darbības problēmu, vispirms aplūkojiet zemāk redzamo tabulu un pamēģiniet ieteiktos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospiest.	Pogās var būt ieķērušies svešķermeņi.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa.	Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa.
	Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija.	Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju.
Netiek attēlots pašreizējais laiks.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliecinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija.	Izslēdziet Eko funkciju.
Krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliecinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Durtiņas ir atvērtas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Krāsns darbība tiek pārtraukta, kamēr tā vēl ir ieslēgta.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu Start (Iedarbināt), lai sāktu darbību.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 63 2015-06-01 6:31:35

Traucējummeklēšana

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Krāsns ir darbojusies ilgstošu laika periodu.	Pēc ilgstošas gatavošanas perioda ļaujiet krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplatās kāda skaņa.
	Lietotājs mēģina darbināt krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet krāsnī ēdienu.
	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu brīvu ventilāciju.	Ventilācijas nolūkā krāsns priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Pievienojiet ierīces tā, lai krāsns kontaktdakša būtu iesprausta atsevišķā kontaktligzdā.
Krāsnij ir atslēgta barošana.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliecinieties, ka tiek piegādāta barošana.
Ierīces darbības laikā atskan paukšķoša skaņa un krāsns nedarbojas.	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.
Izmantošanas laikā krāsns korpuss ir pārāk karsts.	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu brīvu ventilāciju.	Ventilācijas nolūkā krāsns priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz krāsns ir novietoti kādi priekšmeti.	Noņemiet no krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp durtiņām un krāsns iekšpusi ir sakrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet krāsni un tad atveriet durtiņas.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 64 2015-06-01 6:31:35

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns neuzkarst.	Iespējams, krāsns nedarbojas, krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Krāsns temperatūra ir zema vai tā lēni uzsilst.	Iespējams, krāsns nedarbojas, krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Uzsildīšanas funkcija nedarbojas.	Iespējams, krāsns nedarbojas, krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 65 2015-06-01 6:31:35

Traucējummeklēšana

Problēma	Iemesls	Rīcība
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Iespējams, krāsns nedarbojas, krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtiņas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un vēlreiz atveriet durtiņas vai nospiediet pogu Cancel (Atcelt).
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet krāsns iekšpusi un pārbaudiet vēlreiz.
Gatavošanas laikā atskan pīkstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu Start (Iedarbināt), lai atsāktu darbību.
Krāsns ir šķība.	Krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas.	Pārliecinieties, ka krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Cepšanas/atkausēšanas procesa laikā tiek izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.
Pievienojot barošanu, krāsns nekavējoties ieslēdzas.	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.
No krāsns plūst elektriskā strāva.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārliecinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 66 2015-06-01 6:31:35

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns iekšienē pil ūdens.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas nav krāsns defekts.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad noslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
No durtiņām izplatās tvaiks.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas nav krāsns defekts.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad noslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Krāsnī pēc gatavošanas ir uzkrājies ūdens.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas nav krāsns defekts.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad noslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas nav krāsns defekts.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu ventilāciju, krāsns dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 5 minūtes pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.	Tas nav krāsns defekts.
Nospiežot pogu +30sec (+30 sek.), krāsns ieslēdzas.	Tas notiek tad, ja krāsns pirms tam nav bijusi ieslēgta.	Mikroviļņu krāsns ir veidota tā, lai tā ieslēgtos, nospiežot pogu +30sec (+30 sek.) tad, ja tā pirms tam nav bijusi ieslēgta.
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 67 2015-06-01 6:31:35

Traucējummeklēšana

Problēma	Iemesls	Rīcība
Griešanās laikā rotējošā pamatne ieķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sieniņām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Griešanās laikā rotējošā pamatne grab un rada trokšņus.	Krāsns apakšējā daļā ir sakrājušās ēdiena paliekas.	Notīriet jebkādas ēdiena paliekas, kas ir sakrājušās uz krāsns apakšējās daļas.
Grils		
Krāsns darbības laikā izplatās dūmi.	Pirmajā lietošanas reizē no sildelementiem var izplatīties dūmi.	Tas nav krāsns defekts un pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm tam vajadzētu pazust.
	Uz sildelementiem ir nokļuvis ēdiens.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad notīriet ēdienu no sildelementiem.
	Ēdiens atrodas pārāk tuvu grilam.	Gatavošanas laikā novietojiet ēdienu atbilstošā attālumā no grila.
	Ēdiens nav pareizi sagatavots un/ vai izkārtots.	Pārliecinieties, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots.
Krāsns		
Krāsns neuzkarst.	Durtiņas ir atvērtas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
Uzkarsēšanas laikā izplatās dūmi.	Pirmajā lietošanas reizē no sildelementiem var izplatīties dūmi.	Tas nav krāsns defekts un pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm tam vajadzētu pazust.
	Uz sildelementiem ir nokļuvis ēdiens.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad notīriet ēdienu no sildelementiem.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 68 2015-06-01 6:31:35

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns izmantošanas laikā no tās izplatās degoša vai plastmasas smaka.	Krāsnī tiek izmantoti plastmasas trauki vai trauki, kas nav izturīgi pret karstumu.	Izmantojiet traukus, kas ir piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā.
No krāsns iekšienes izplatās nepatīkama smaka.	Ēdiena atliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi pie krāsns sieniņām.	Izmantojiet tvaicēšanas funkciju un tad noslaukiet krāsns sieniņas ar sausu drāniņu. Lai ātrāk atbrīvotos no nepatīkamās smakas, ievietojiet krāsnī šķēlīti citrona un tad ieslēdziet to.
Krāsns negatavo normāli.	Gatavošanas laikā krāsns durtiņas tiek bieži vērtas vaļā.	Neveriet krāsns durtiņas bieži vaļā, ja vien negatavojat ēdienu, kuru nepieciešams apgriezt uz otru pusi. Ja durtiņas tiek bieži vērtas vaļā, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
	Krāsns iestatījumi nav pareizi iestatīti.	Iestatiet pareizos iestatījumus un mēģiniet vēlreiz.
	Grils vai citi piederumi nav pareizi uzstādīti.	Ievietojiet piederumus pareizi.
	Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra trauki.	Atiestatiet krāsns iestatījumus vai izmantojiet piemērotus traukus ar līdzenu pamatni.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 69 2015-06-01 6:31:35

Traucējummeklēšana

Informācijas kodi

Ja rodas krāsns darbības problēmas, tās ekrānā var parādīties informācijas kods. Aplūkojiet zemāk redzamo tabulu un pamēģiniet ieteiktos risinājumus.

Kods	Apraksts	Rīcība
C-20	Vaļējs temperatūras sensors.	Atvienojiet krāsns strāvas vadu un sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.
	Temperatūras sensora īssavienojums.	
C-A1	Šis kods parādās, kad krāsns 1 minūti nespēj noteikt atvēršanas vai aizvēršanas amortizatoru.	
C-F0	Kad pazuduši sakari starp galveno un apakš-MICOM.	
C-21	Šis kods parādās, kad ir augsta krāsns temperatūra. Šajā gadījumā temperatūra pārsniedz noteikto temperatūras limitu darbības laikā visos režīmos. (Noteikts aizdegšanās risks.)	Atvienojiet strāvas vadu, lai ļautu krāsnij pietiekami ilgi atdzist, un tad restartējiet mikroviļņu krāsni.
C-F2	Skārientaustiņa darbības kļūda.	Nospiediet pogu **Stop (Apturēt)** (STOP), lai mēģinātu vēlreiz.
C-d0		Atvienojiet strāvas vadu, lai ļautu krāsnij pietiekami ilgi atdzist, un iztīriet pogu. (Putekļi, ūdens.) Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 70 2015-06-01 6:31:35

Tehniskie dati

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Strāvas avots		230 V ~ 50 Hz
Strāvas patēriņš	Maksimālā jauda	2950 W
	Mikroviļņi	1450 W
	Grilēšana	2250 W
	Konvekcija	2500 W
	Īpaši karsts gaiss	2750 W
Izejas jauda		100 W / 900 W (IEC - 705)
Darbības frekvence		2450 MHz
Magnetrons		OM75P (20)
Dzesēšanas metode		Dzesēšanas ventilatora dzinējs
Izmēri (P x A x D)	Galvenā ierīce (ar rokturi)	528 x 404 x 473 mm
	Gatavošanas kamera	400 x 219 x 396,5 mm
Ietilpība		35 litri
Svars	Neto	Aptuveni 28,5 kg

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_LV.indd 71 2015-06-01 6:31:35

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEietilpst zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04336P-00

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MC35J8085**

Содержание

Использование данного руководства **3**

В данном руководстве используются следующие обозначения. 3

Инструкции по технике безопасности **4**

Важные инструкции по безопасности 4
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 12

Установка **13**

Комплектация 13
Место установки 18
Вращающийся поднос 18

Обслуживание **19**

Очистка 19
Замена (ремонт) 20
Уход в случае длительного неиспользования 20

Перед началом использования **21**

Часы 21
Включение/выключение звука 22
Энергосбережение 22
Информация о электромагнитном излучении 23
Посуда для микроволновой печи 24

Управление **26**

Панель управления 26
Ручной режим 29
Автоматический режим 36
Специальные функции 38

Интеллектуальное приготовление **40**

Автоматическое приготовление 40
Приготовление вручную 48
Быстро и просто 62

Устранение неисправностей **63**

Контрольные пункты 63
Информационные коды 70

Технические характеристики **71**

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 2 2015-06-01 6:25:54

Использование данного руководства

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью:

- Меры безопасности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

В данном руководстве используются следующие обозначения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с прибором.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 3 2015-06-01 6:25:54

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СЛЕДУЮЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

Только для функций микроволновой печи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, мотелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 4 2015-06-01 6:25:54

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении/обнаружении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 5 2015-06-01 6:25:54

Инструкции по технике безопасности

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 6 2015-06-01 6:25:54

Только для функций микроволновой печи (дополнительно)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 7 2015-06-01 6:25:54

Инструкции по технике безопасности

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.

Общие правила техники безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.

Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.

Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.

Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.

Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.

Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.

Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.

Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 8 2015-06-01 6:25:54

Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.

Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите чистую сухую повязку.
- Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.

Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д.

Снимите проволочные зажимы с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.

Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 9 2015-06-01 6:25:54

Инструкции по технике безопасности

Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.

При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия электромагнитного излучения. (Только для функций микроволновой печи)

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

A. Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

B. НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 10 2015-06-01 6:25:54

C. НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

1) дверца (изогнута)

2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)

3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

D. Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

A. Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

B. Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 11 2015-06-01 6:25:54

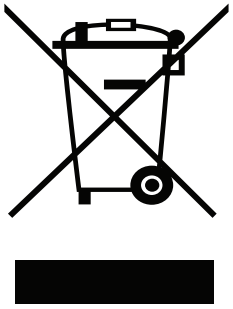
Инструкции по технике безопасности

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

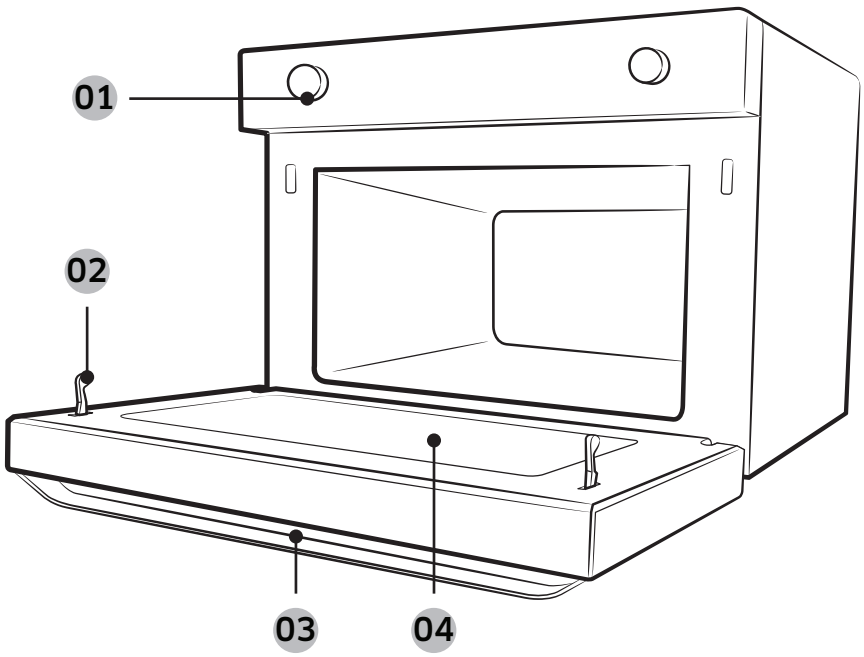
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 12 2015-06-01 6:25:54

Установка

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки прибора. В случае возникновения проблем при работе устройства или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



01 Панель управления

02 Защитная блокировка дверцы

03 Ручка дверцы

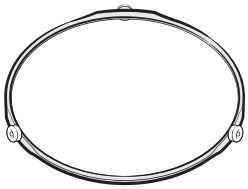
04 Дверца

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 13 2015-06-01 6:25:54

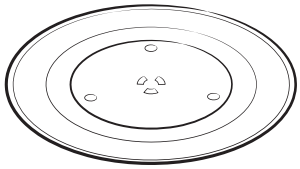
Установка

Принадлежности

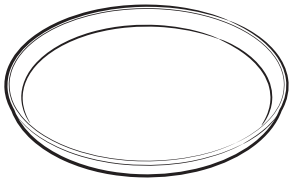
В комплект поставки устройства входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить разнообразные блюда.



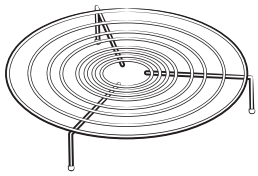
Роликовая подставка



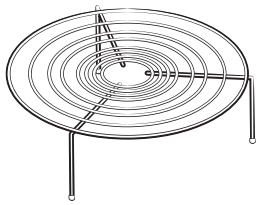
Вращающийся поднос



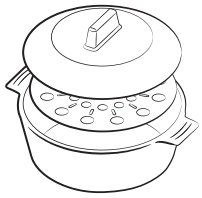
Блюдо для подрумянивания



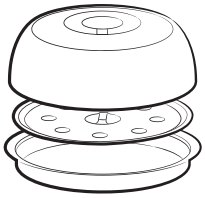
Низкая подставка



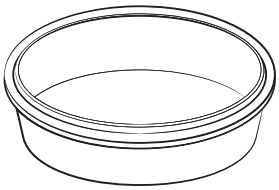
Высокая подставка



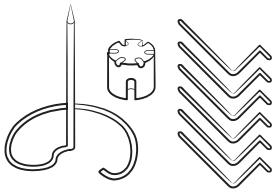
Пароварка *



Пароварка Pro Steamer *



Стеклянный контейнер *



Набор для барбекю *

ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 14 2015-06-01 6:25:55

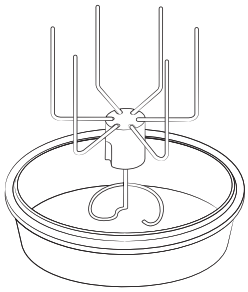
Роликовая подставка	Устанавливается в центр основания. Используется для установки вращающегося подноса.
Вращающийся поднос	Устанавливается на роликовую подставку таким образом, чтобы его центр совпал с муфтой. Используется в качестве основания для приготовления пищи.
Подставки	Каждую из этих подставок можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. При этом меньшее блюдо устанавливается на вращающийся поднос, а второе блюдо — на выбранную подставку. Эти подставки можно использовать в режиме гриля с конвекцией или в комбинированном режиме. **ПРИМЕЧАНИЕ** Не используйте решетчатые подставки в режиме СВЧ.
Блюдо для подрумянивания	Устанавливается на вращающийся поднос. Используется для подрумянивания продуктов или получения хрустящей корочки у выпечки или пиццы.
Пароварка	(Только для модели MC35J8085P*) • Пароварка используется с функцией обработки паром. • Пароварку следует использовать только в режиме СВЧ. Ее не следует использовать в других режимах приготовления. • См. **Руководство по приготовлению на пару** на стр. **60**.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 15 2015-06-01 6:25:55

Установка

Пароварка Pro Steamer	(Только для моделей MC35J8085L* и MC35J8085V*) • Пароварка Pro Steamer представляет собой комплект из крышки из нержавеющей стали, парового лотка и блюда для подрумянивания, предназначенных для приготовления пищи на пару. Пароварка Pro Steamer используется в режиме СВЧ для подрумянивания продуктов, таких как тесто для выпечки и пиццы. Ее не следует использовать в других режимах приготовления. • См. **Руководство по приготовлению на пару** на стр. **60**. ⚠ **ВНИМАНИЕ** • Пароварка Pro Steamer предназначена для использования только с данной моделью. Не используйте пароварку Pro Steamer с другими моделями или приборами. Это может привести к возгоранию или повреждению имущества. • Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или пищи. Перед использованием пароварки Pro Steamer в нее следует налить не менее 500 мл воды. В противном случае блюдо может быть приготовлено не полностью, или это может привести к возгоранию или повреждению собственности. • Обязательно используйте кухонные рукавицы, вынимая пароварку Pro Steamer из печи, поскольку к концу цикла приготовления она очень сильно нагревается. • Прежде чем приступить к приготовлению блюда в пароварке Pro Steamer, убедитесь, что она правильно собрана и закрыта крышкой. Без крышки или блюда для подрумянивания яйца или каштаны могут взорваться.
Стеклянный контейнер	(Только для моделей MC35J8085P* и MC35J8085V*) • Стеклянный контейнер устанавливается на вращающийся поднос, а на сам контейнер устанавливается жарочная стойка для жарки пищи.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 16 2015-06-01 6:25:55

Набор для барбекю	(Только для моделей MC35J8085P* и MC35J8085V*) В набор для барбекю входят жарочный вертел, насадка для барбекю и 6 шампуров, составляющие вертикальный вертел с несколькими шампурами. Набор для барбекю используется для приготовления мяса целиком, например курицы. Этот набор исключает необходимость переворачивания мяса вручную. Его также можно использовать в режиме "СВЧ+Гриль". **Вертикальный вертел с несколькими шампурами** Вертикальный вертел с 6 шампурами для жаркого можно использовать в режиме конвекции или в комбинированном режиме для жарки мяса и овощей, порезанных на кусочки.  Сначала следует установить жарочный вертел в стеклянный контейнер и вставить в него вертел с несколькими шампурами. ⚠ **ВНИМАНИЕ** • После завершения приготовления используйте кухонные рукавицы, чтобы вынуть вертел с шампурами из печи, поскольку он очень сильно нагревается. • Не используйте для очистки вертела с несколькими шампурами посудомоечные машины. Его очистку следует выполнять вручную с помощью нейтрального моющего средства и теплой воды.

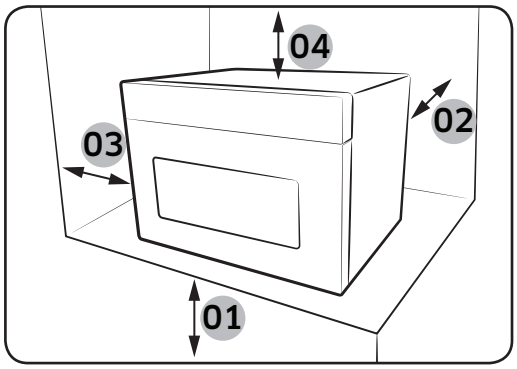
ПРИМЕЧАНИЕ

Не включайте печь, если в нее не установлен вращающийся поддон на роликовой подставке.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 17 2015-06-01 6:25:55

Установка

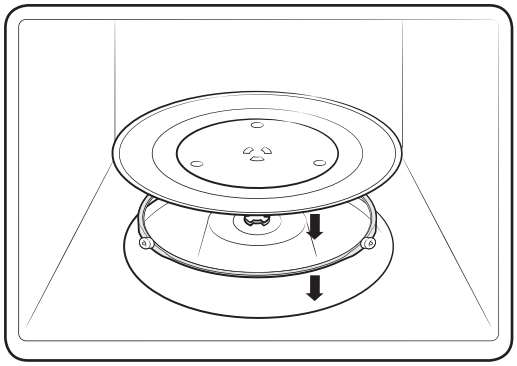
Место установки



01 85 см от пола
02 10 см от задней стены
03 10 см сбоку
04 20 см сверху

- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
- Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

Вращающийся поднос



Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 18 2015-06-01 6:25:55

Обслуживание

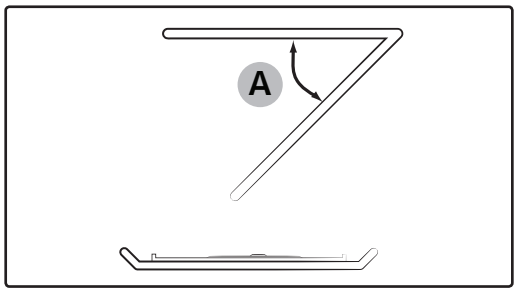
Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).
Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

1. Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45° (A), как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 19 2015-06-01 6:25:56

Обслуживание

Замена (ремонт)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.

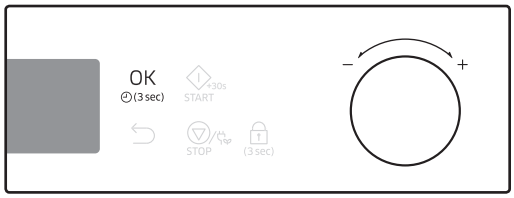
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 20 2015-06-01 6:25:56

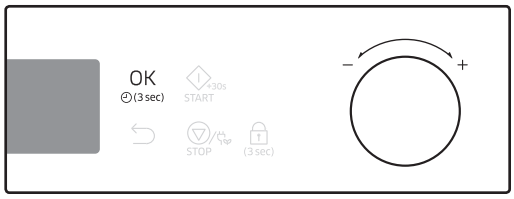
Перед началом использования

Существует несколько важных моментов, с которыми следует ознакомиться, прежде чем вы перейдете к выбору рецепта и приготовлению блюда. Перед запуском любого режима приготовления или во время его работы можно устанавливать/изменять время или настройки кухонного таймера при необходимости.

Часы

Необходимо установить точное время для правильного выполнения программ в автоматическом режиме.





1. Выключите печь и дождитесь, когда устройство перейдет в режим ожидания. Замигает значение часов.
2. С помощью переключателя значений установите часы, а затем нажмите **OK**. Замигает значение минут.
3. С помощью переключателя значений установите минуты, а затем нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При необходимости изменения текущего времени в дальнейшем нажмите и удерживайте кнопку **OK** в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.
- Установленное время невозможно изменить во время работы печи.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 21 2015-06-01 6:25:56

Перед началом использования

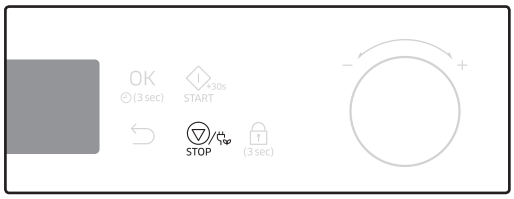
Включение/выключение звука

Можно включить или выключить звук нажатия кнопок, звуковые сигналы или сигнал оповещения. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).

Чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте кнопку ⮌ в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение "OFF" ("ВЫКЛ.").

Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте кнопку ⮌ в течение 3 секунд. На дисплее отобразится сообщение "ON" ("ВКЛ.").

Энергосбережение



Чтобы снизить потребление энергии, нажмите и удерживайте кнопку STOP в течение 1 секунды. Эта настройка доступна только в режиме ожидания (когда на дисплее отображается текущее время).

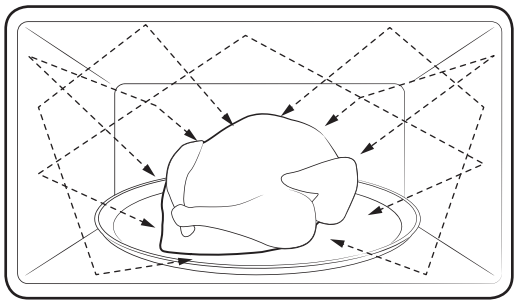
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если во время настройки пользователь не выполнит ни одного действия в течение 5 минут, все текущие операции будут отменены и печь перейдет в режим ожидания.
- Если в процессе приготовления работа печи будет приостановлена более чем на 25 минут, печь перейдет в режим ожидания.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 22 2015-06-01 6:25:56

Информация о электромагнитном излучении

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. В печь встроен магнетроном, генерирующий микроволны, которые используются для приготовления или разогрева пищи без изменения ее формы и цвета.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе вращения и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукты на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет рассеивания микроволн внутри продуктов.
3. Время приготовления зависит от следующих свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержание влаги;
   - начальная температура (особенно для замороженных продуктов).

ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения процесса приготовления пища остается горячей внутри в течение некоторого времени. Поэтому необходимо учитывать время выдержки, указанное в данном руководстве, чтобы обеспечить равномерное приготовление продуктов.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 23 2015-06-01 6:25:57

Перед началом использования

Посуда для микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве.

Требования:

- плоское дно и ровные стенки;
- плотно закрывающаяся крышка;
- устойчивая форма с ручками, вес которых не превышает вес самой формы.

Материал		Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание
Алюминиевая фольга		△	Используйте при приготовлении небольших порций для защиты пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги (т. е. искр).
Блюдо для подрумянивания		○	Не используйте для предварительного подогрева более 8 минут.
Костяной фарфор или глиняная посуда		○	Как правило, фарфор, керамику, глазурованную глиняную посуду и костяной фарфор можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна		○	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	Полистироловые стаканчики и контейнеры	○	При перегреве полистирол может плавиться.
	Бумажные пакеты или газеты	×	Существует риск возгорания.
	Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	×	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 24 2015-06-01 6:25:57

Материал		Пригодно для использования в микроволновой печи	Описание
Стеклянная посуда	Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	○	Пригодно для использования в микроволновой печи при отсутствии металлической отделки.
	Тонкостенная стеклянная посуда	○	При нагреве хрупкая стеклянная посуда может разбиться или треснуть.
	Стеклянные банки	○	Используйте только для разогрева. Перед приготовлением необходимо снять крышку.
Металл	Блюда	✕	Могут стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
	Пакеты для заморозки с проволочными зажимами	✕	
Бумага	Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	○	Для продуктов, не требующих длительного приготовления. Поглощают избыточную влагу.
	Переработанная бумага	✕	Является причиной возникновения электрической дуги.
Пластик	Контейнеры	○	Допускается использование емкостей только из термопластика. Некоторые виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться.
	Липкая пленка	○	Используйте для сохранения влаги после приготовления.
	Пакеты для заморозки	△	Допускается использование пакетов, пригодных для кипячения или использования в печи.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага		○	Можно использовать для сохранения влаги и предотвращения разбрызгивания.

○ : Пригодно для использования в микроволновой печи

△ : Использовать с осторожностью

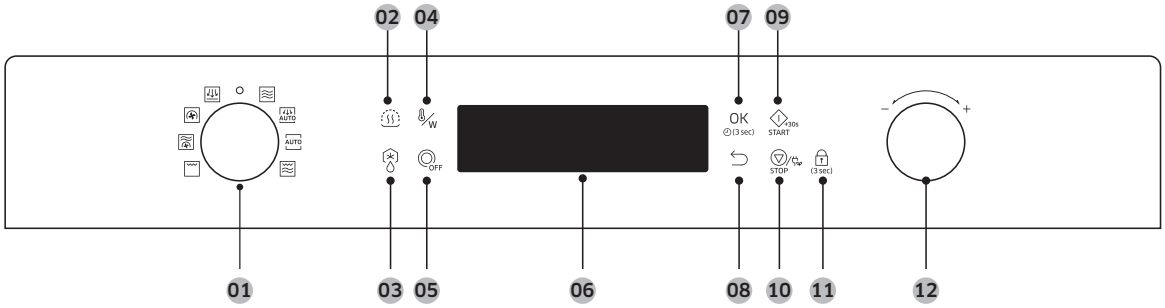
✕ : Не пригодно для использования в микроволновой печи

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 25 2015-06-01 6:25:57

Управление

Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которые могут быть выполнены из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества внешний вид устройства может быть изменен без предварительного уведомления.



01 Переключатель режимов	Поверните переключатель режимов для выбора нужного режима приготовления или функции.
02 Сохранение тепла	Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
03 Быстрая разморозка	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.
04 Температура/уровень мощности	Используется для изменения температуры или уровня мощности.
05 Вращающийся поднос	Нажмите, чтобы включить или выключить вращающийся поднос.
06 Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных функциях или настройках.
07 OK	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
08 Назад	Нажмите, чтобы вернуться к настройке по умолчанию.
09 Старт	Нажмите, чтобы начать процесс приготовления. Эта кнопка также используется для приготовления в режиме СВЧ на максимальной мощности в течение 30 секунд.
10 Стоп/включение питания (Эко)	Нажмите, чтобы включить печь. Во время работы печи нажмите один раз, чтобы остановить работу, два раза для отмены текущего режима, три раза для отключения печи в целях экономии энергии.
11 Блокировка управления	Чтобы включить или выключить эту функцию, нажмите и удерживайте соответствующую кнопку в течение 3 секунд. Блокировка управления работает только в режиме ожидания.
12 Переключатель значений	Поверните переключатель значений, чтобы установить нужное значения для выбранной настройки. Чтобы увеличить значение, поверните переключатель в сторону знака "+". Чтобы уменьшить значение, поверните переключатель в сторону знака "-".

ПРИМЕЧАНИЕ

- Режим ожидания: Если в течение 5 минут пользователь не выполняет каких-либо действий на панели управления, печь переходит в режим ожидания, в котором на дисплее отображается только текущее время. После 25 минут бездействия печь прекращает работу.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 26 2015-06-01 6:25:57

Обзор функций

Функция			Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Ручной режим		Нагрев горячим воздухом	160–230 °C	200 °C	60 мин
			Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд.		
		Конвекция	40-230 °C	180 °C	60 мин
			Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления замороженных продуктов или выпекания.		
		Комбинированный режим с конвекцией	40–200 °C 100–450 Вт	180 °C 450 Вт	60 мин
			Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов и распределяется с помощью конвекционного вентилятора.		
		СВЧ	100–900 Вт	900 Вт	90 мин
			Энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.		
		Гриль	180 °C	180 °C	60 мин
			Используйте для приготовления блюд на гриле, например мяса.		
		Комбинированный режим с грилем	180 °C 100-600 Вт	180 °C 600 Вт	60 мин
			Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 27 2015-06-01 6:25:58

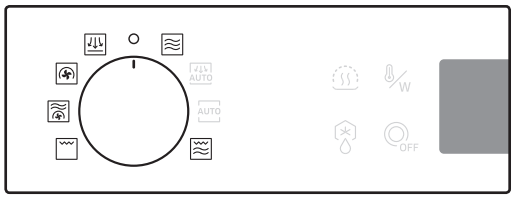
Управление

Функция			Диапазон температур	Температура по умолчанию	Макс. время
Автоматический режим	AUTO	Автоматический нагрев горячим воздухом	Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.		
	AUTO	Авто	Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 25 программ автоматического приготовления.		
		Быстрая разморозка	Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания.		
Специальные функции		Сохранение тепла	50–80 °C	60 °C	3 ч
			Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 28 2015-06-01 6:25:58

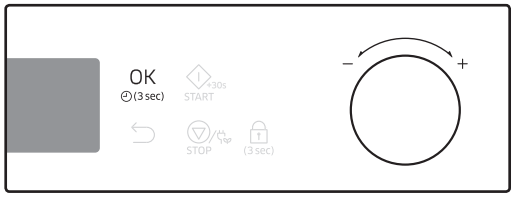
Ручной режим

Шаг 1. Выбор режима



Поверните переключатель режимов для выбора ручного режима, например, режима конвекции. На дисплее замигает значение температуры по умолчанию.

Шаг 2. Установка температуры или уровня мощности

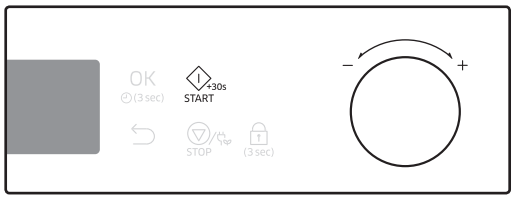


С помощью переключателя значений измените значение температуры (или уровня мощности), заданное по умолчанию. По завершении нажмите **OK**, чтобы перейти к элементам времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень мощности (если не указано иное) регулируется в соответствии с установленной температурой.
Если уровень мощности или температура не будут установлены в течение 5 секунд, печь автоматически переключится на настройку времени приготовления.

Шаг 3. Установка времени приготовления



С помощью переключателя значений установите значение времени приготовления. После завершения нажмите **START (СТАРТ)** (+30s START).

ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно задать после предварительного прогрева.

Шаг 4. Быстрое разогревание

Устройство начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура достигнет заданного значения. По завершении прогрева прозвучит звуковой сигнал и индикатор погаснет.

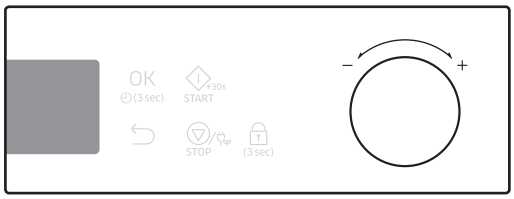
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 29 2015-06-01 6:25:59

Управление

⚠ ВНИМАНИЕ

- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- При высокой температуре внутри микроволновой печи после приготовления печь может продолжать работать для охлаждения в течение 5 минут. При этом на дисплее будет отображаться символ ✳.

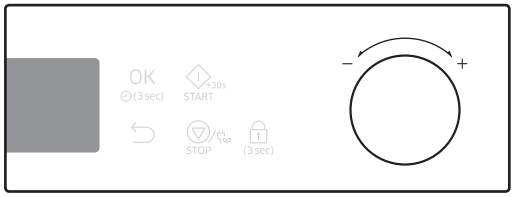
Изменение времени приготовления в процессе приготовления



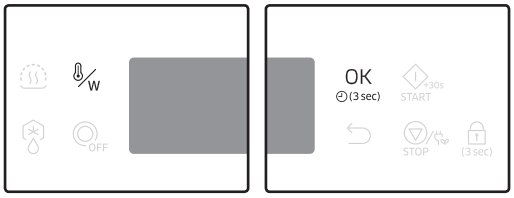
С помощью переключателя значений измените значение времени приготовления. Все изменения вступают в действие незамедлительно, после чего печь возобновляет приготовление с новыми параметрами.

Изменение температуры или уровня мощности в процессе приготовления

1. Нажмите W. На дисплее замигает значение температуры (или уровня мощности).

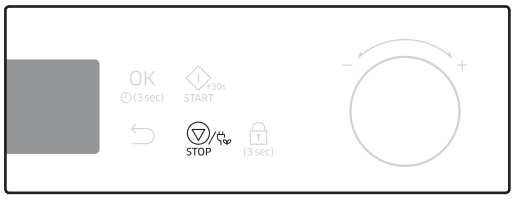


2. С помощью переключателя значений измените значение температуры (или уровня мощности).



3. Для подтверждения изменений нажмите **OK** или W.

Остановка работы печи



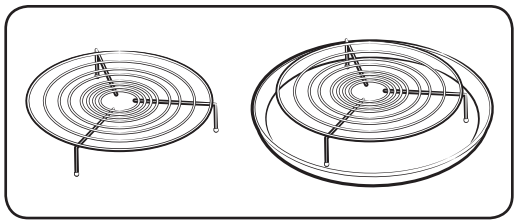
Нажмите **Stop (Стоп)** (STOP) один раз, чтобы остановить работу, два раза для отмены текущего режима, три раза для отключения печи в целях экономии энергии.

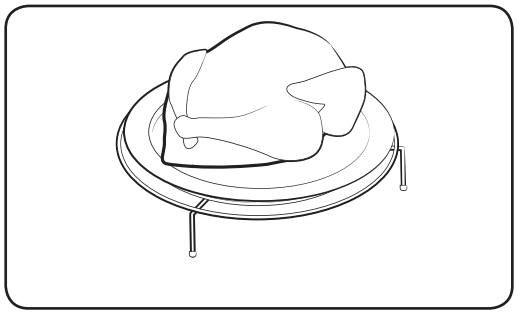
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 30 2015-06-01 6:26:00

Нагрев горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе.

Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3		Шаг 4
Нагрев горячим воздухом	>	Температура	>	Время приготовления	>	Разогревание





1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.
2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 29.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

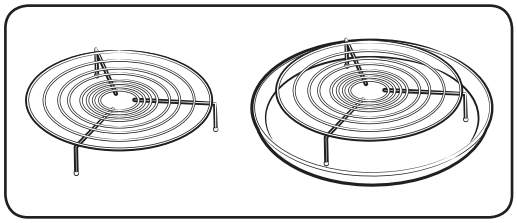
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 31 2015-06-01 6:26:00

Управление

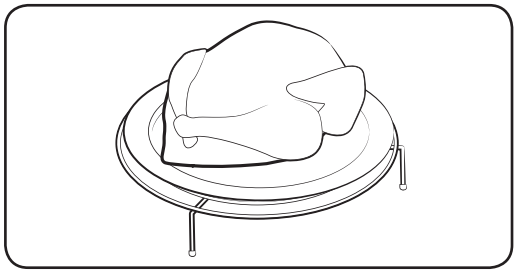
Конвекция

Тепло поступает от нагревательных элементов и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. В этом режиме можно использовать низкую подставку отдельно или в сочетании с блюдом для подрумянивания на вращающемся подносе. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Шаг 1 **Конвекция** > Шаг 2 **Температура** > Шаг 3 **Время приготовления** > Шаг 4 **Разогревание**



1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.

3. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. **29**.

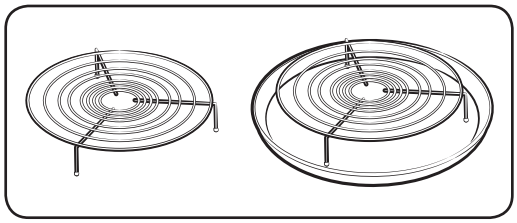
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

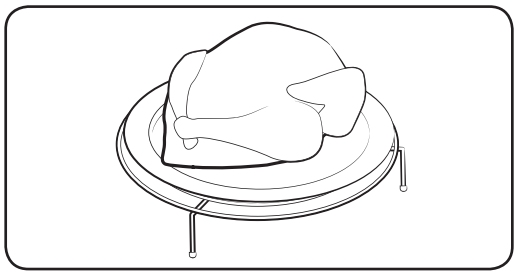
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 32 2015-06-01 6:26:00

Комбинированный режим с конвекцией

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба.

Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3		Шаг 4
Комбинированный режим с конвекцией	>	Температура и уровень мощности	>	Время приготовления	>	Разогревание





1. Установите низкую подставку или низкую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.
2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1-4 в разделе **Ручной режим** на стр. 29.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 33 2015-06-01 6:26:00

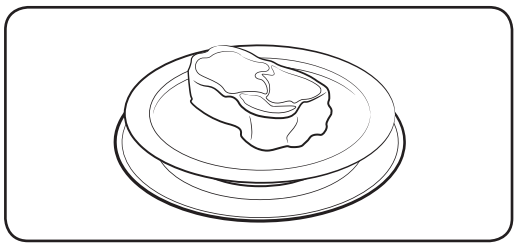
Управление

СВЧ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны. Энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

- Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

Шаг 1 **СВЧ** > Шаг 2 **Уровень мощности** > Шаг 3 **Время приготовления** > Шаг 4 **-**



1. Поместите продукты в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, после чего установите контейнер в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. **29**.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Простой запуск

Если необходимо быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), выберите режим **Microwave (СВЧ)**, после чего нажмите кнопку **START (СТАРТ)** (+30s START).

Уровень мощности

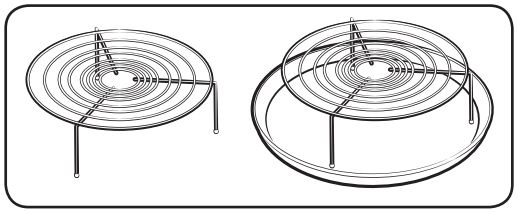
Уровень	Процент (%)	Производимая мощность (Вт)	Описание
ВЫСОКИЙ	100	900	Используется для нагрева жидкости.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	750	Используется для нагрева и приготовления.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	
СРЕДНИЙ	50	450	Используется для приготовления мяса и подогрева овощей.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Используется для размораживания продуктов перед приготовлением.
НИЗКИЙ	11	100	Используется для размораживания овощей.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 34 2015-06-01 6:26:01

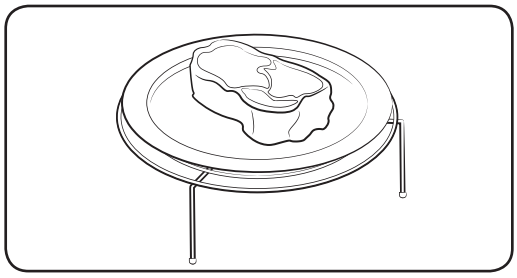
Гриль

Тепло поступает от нагревательных элементов. Убедитесь, что они находятся в горизонтальном положении.

Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3		Шаг 4
Гриль	>	-	>	Время приготовления	>	-



1. Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.

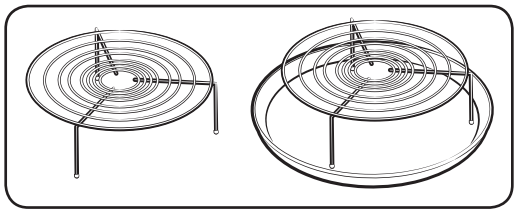


2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1 и 3 в разделе **Ручной режим** на стр. 29.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

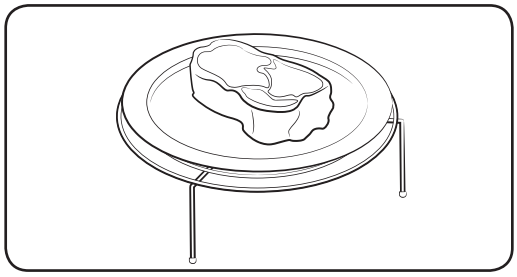
Комбинированный режим с грилем

Тепло, усиленное энергией микроволн, поступает от нагревательных элементов. Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи, например стеклянную и керамическую посуду.

Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3		Шаг 4
Комбинированный режим с грилем	>	Уровень мощности	>	Время приготовления	>	-



1. Установите высокую подставку или высокую подставку с блюдом для подрумянивания на вращающийся поднос.



2. Положите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее в печь на решетку. Затем закройте дверцу.
3. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Ручной режим** на стр. 29.
4. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

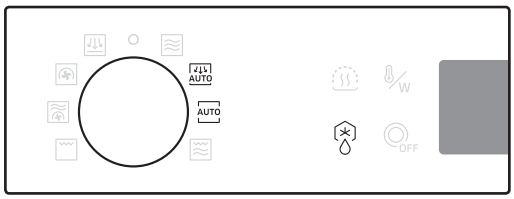
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 35 2015-06-01 6:26:01

Управление

Автоматический режим

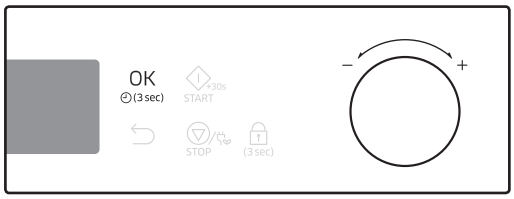
Для вашего удобства печь оснащена 3 разными автоматическими режимами. **Автоматический нагрев горячим воздухом**, **Автоматическое приготовление** и **Быстрая разморозка**. Выберите наиболее подходящий режим.

Шаг 1. Выбор режима



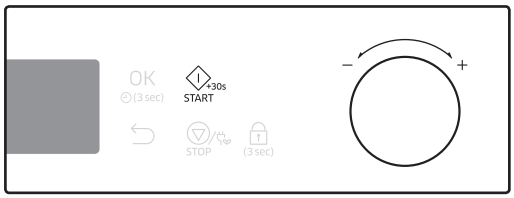
Поверните переключатель режимов для выбора автоматического режима (**Автоматический нагрев горячим воздухом** и **Автоматическое приготовление**) или нажмите **Быстрая разморозка**. На дисплее начнет мигать номер программы, заданный по умолчанию.

Шаг 2. Выбор программы



С помощью переключателя значений выберите программу, а затем нажмите **OK**. На дисплее начнет мигать значение веса, заданного для данной программы по умолчанию.

Шаг 3. Установка размера или веса порции



Установите размер (или вес) порции с помощью переключателя значений. После завершения нажмите **START (СТАРТ)** (+30s START).

⚠ ВНИМАНИЕ

Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

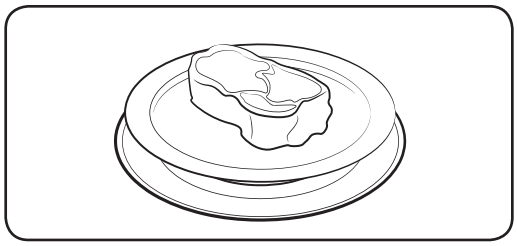
Для каждого автоматического режима запрограммировано свое время приготовления, которое нельзя изменить.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 36 2015-06-01 6:26:01

Автоматический нагрев горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом аналогичен режиму конвекции. Но в этом режиме нагревательные элементы обеспечивают более высокую температуру и распределение более сильного потока воздуха внутри печи. Этот режим предназначен для ускорения процесса приготовления с сохранением или улучшением вкуса блюд. Печь предлагает 10 автоматических программ для людей, ранее не пользовавшихся режимом нагрева горячим воздухом.

Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3
Автоматический нагрев горячим воздухом	>	1–10	>	Размер порции



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. **36**.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

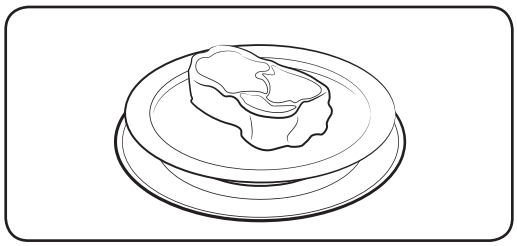
⚠ ВНИМАНИЕ

Не используйте этот режим для выпекания хлеба или приготовления кондитерских изделий. Под воздействием более высокой температуры продукты могут подгореть сверху.

Автоматическое приготовление

Менее опытные пользователи могут выбрать одну из 25 программ автоматического приготовления. Эта возможность позволит тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.

Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3
Авто	>	1–25	>	Размер порции



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. **36**.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

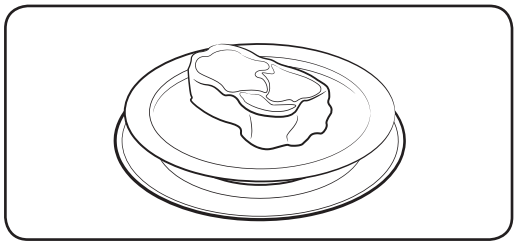
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 37 2015-06-01 6:26:01

Управление

Быстрая разморозка

Для вашего удобства печь оснащена 5 программами для размораживания. Время и уровень мощности устанавливаются автоматически в зависимости от выбранной программы.

Шаг 1	>	Шаг 2	>	Шаг 3
Быстрая разморозка		1–5		вес



1. Поместите ингредиенты в подходящую посуду и поставьте ее на вращающийся поднос. Закройте дверцу.
2. Выполните шаги 1–3, указанные в разделе **Автоматический режим** на стр. **36**.
3. По окончании приготовления на дисплее начнет мигать значение "0:00". Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

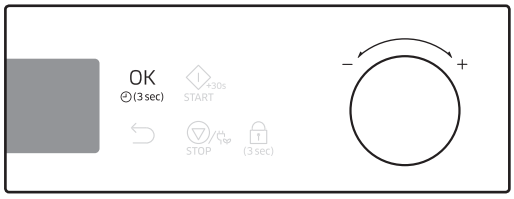
Специальные функции

Сохранение тепла

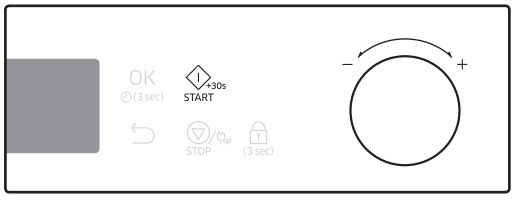
При выборе данной функции будут работать только конвекционные нагревательные элементы, благодаря которым горячий воздух циркулирует внутри печи, позволяя поддерживать температуру продуктов.

По завершении приготовления выполните следующие действия.

1. На панели функций нажмите . На дисплее замигает значение температуры по умолчанию (60 °C).



2. Установите температуру с помощью переключателя значений, после чего нажмите кнопку **OK**, чтобы перейти к настройке времени.



3. Установите время с помощью переключателя значений и нажмите кнопку **START (СТАРТ)** ( ). Печь начнет работать.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 38 2015-06-01 6:26:02

⚠ ВНИМАНИЕ

- Доставая блюда, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
- Не используйте эту функцию более 1 часа. В противном случае это может повлиять на качество продуктов.
- Чтобы сохранить хрустящую корочку, не накрывайте готовое блюдо крышкой при использовании режима сохранения тепла.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для изменения температуры во время выполнения цикла нажмите $\frac{}{W}$ и повторите указанный выше шаг 2.

Руководство по использованию режима сохранения тепла

Блюдо	Температура (°C)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Основное блюдо	80	30	Для сохранения тепла блюд из мяса, курицы, запеканок, пиццы, картофеля и готовых порционных блюд.
Напитки	80	30	Для сохранения тепла воды, молока и кофе.
Хлеб/Выпечка	60	30	Для сохранения тепла хлеба, тостов, булочек, кексов или пирогов.
Формы/Посуда	70	30	Для предварительного разогревания форм и посуды. Расставьте посуду на вращающемся подносе. Не перегружайте поднос. (Максимальный вес, выдерживаемый подносом: 7 кг)

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 39 2015-06-01 6:26:02

Интеллектуальное приготовление

Автоматическое приготовление

Руководство по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H1	Замороженная пицца	400–450	Выньте пиццу из упаковки и положите на низкую подставку. Поместите подставку в печь. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H2	Домашняя пицца	500–550	Ингредиенты • Тесто для пиццы (200–220 г) 150 г сильной пшеничной муки, 3 г сухих дрожжей, 0,5 ст. л. оливкового масла, 100 мл теплой воды, 0,5 ст. л. сахара и соли • Начинка 100 г нарезанных овощей, 100 г томатного пюре, 80–100 г тертого сыра моцарелла Способ приготовления Насыпьте в миску муки, добавьте дрожжи, масло, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную в течение 5–10 минут. Закройте миску крышкой и оставьте на 30 минут для расстойки. Раскатайте тесто на блюде для подрумянивания. Нанесите на тесто томатное пюре и добавьте овощи. Равномерно посыпьте пиццу сыром. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 40 2015-06-01 6:26:02

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H3	Домашняя лазанья	1000–1100	Ингредиенты 2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 100 г томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), по 1 ч. л. сушеной петрушки, орегано и базилика, 200 г тертого сыра моцарелла Способ приготовления Соус: Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 10 минут. Используйте сухие, предварительно приготовленные листы лазаньи. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Равномерно посыпьте листы лазаньи оставшимся сыром моцарелла и поместите их на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H4	Домашняя запеканка	600–650 1200–1250	Ингредиенты (1200–1250 г) 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ч. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра моцарелла, сливочное масло, тимьян * При приготовлении порций 600–650 г используйте в два раза меньше ингредиентов. Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (примерно 18 x 28 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и хорошо перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Поместите блюдо на низкую подставку. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 41 2015-06-01 6:26:02

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H5	Замороженный картофель фри	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H6	Замороженные крылышки "Баффало"	400–450 500–550	Положите замороженные крылышки "Баффало" (предварительно приготовленные и приправленные специями) на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на высокую подставку. Поместите блюдо в печь. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H7	Жареная курица кусочками	500–600 900–1000	Взвесьте кусочки курицы, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. После звукового сигнала переверните курицу и нажмите кнопку START (СТАРТ) для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H8	Жареная курица	1200–1300	Смажьте всю курицу маслом и посыпьте специями. Сначала положите курицу грудкой вниз по центру нижней подставки. После звукового сигнала переверните курицу с помощью щипцов и нажмите кнопку START (СТАРТ) для продолжения приготовления. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
H9	Пирог с говядиной	500–600	Ингредиенты 200 г говядины, нарезанной кубиками, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 луковицы (нарезанная), 80 г грибов (нарезанных), по 1 ст. л. петрушки и тимьяна, нашинкованных, 1 ст. л. вустерского соуса, соли и перца, 2 ст. л. муки, 100 мл горячего говяжьего бульона,120 г готового сдобного теста, 1 яичный желток (взбитый) Способ приготовления Посыпьте кубики говядины мукой, солью и перцем. Поджарьте кубики говядины на сковороде с маслом, регулярно помешивая до золотистого цвета. Добавьте лук, грибы, петрушку, тимьян, вустерский соус, мясной бульон и обжарьте. После обжаривания готовьте на медленном огне в течение часа. Вылейте смесь для начинки в форму для запекания, накройте листом теста и сожмите края, чтобы закрыть начинку. Украсьте с помощью ножа и вилки. Сделайте надрез сверху и смажьте взбитым яичным желтком. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 42 2015-06-01 6:26:02

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
H10	Домашний маленький лоранский пирог	400–500	Ингредиенты • Выпечка 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо • Смесь 30 г бекона, нарезанного кубиками, 60 г сливок, 60 г густой сметаны, 2 яйца, 40 г тертого сыра, соль и перец Способ приготовления Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйца, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и разложите его по металлическим формам (например, формам для маффинов на 6 маленьких лоранских пирогов), предварительно смазанным маслом. Смешайте сливки, нарезанный кубиками бекон, густую сметану, яйцо, сыр, соль, перец и разложите данную смесь по формам. Поместите блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.

Руководство по использованию функции автоматического приготовления

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A1	Замороженная лазанья	400–450	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 3–4 минуты.
A2	Замороженная тонкая пицца	300–350 400–450	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.
A3	Готовое блюдо (3 компонента)	300–350 400–450	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A4	Готовое блюдо (1 компонент)	300–350 400–450	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 43 2015-06-01 6:26:02

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A5	Жареная рыба	300–400 500–600	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A6	Ростбиф	800–1000 1200–1400	Смажьте говядину растительным маслом и посыпьте перцем и солью. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.
A7	Жареная свинина	800–1000 1200–1400	Смажьте свинину растительным маслом и посыпьте перцем и солью. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.
A8	Куриная грудка на гриле	300–400 500–600	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую подставку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A9	Филе лосося на гриле	300–400 500–600	Смажьте филе лосося растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A10	Рыбное филе на гриле	500–600	Смажьте рыбное филе растительным маслом и посыпьте специями. Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A11	Замороженные булочки	400–500	Разложите замороженные булочки на низкой подставке. После приготовления дайте постоять 1–2 минуты.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 44 2015-06-01 6:26:02

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A12	Брауни (шоколадный пирог)	700–750	Поместите предварительно подготовленную смесь, яйцо, воду, подсолнечное масло в емкость и тщательно перемешайте. Вылейте смесь в стеклянный поднос, установленный на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 10 минут. По вкусу можно добавить в брауни орехи.
A13	Жареные овощи	200–250 300–350	Нарежьте свежие овощи (например, ломтики перца, лука, цуккини или грибов), добавьте растительное масло и специи. Положите их на блюдо для подрумянивания. Установите блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A14	Замороженные картофельные крокеты	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженные картофельные крокеты на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A15	Картофель фри	300–350 400–450	Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10 x 10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла, приправьте специями. Равномерно разложите картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A16	Дольки картофеля	300–350 400–450	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A17	Луковые кольца в кляре	200–250 300–350	Равномерно разложите луковые кольца в кляре по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A18	Замороженные креветки	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженных креветок по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A19	Замороженные кольца кальмара	200–250 300–350	Равномерно разложите замороженные кольца кальмара по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 45 2015-06-01 6:26:02

Интеллектуальное приготовление

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
A20	Замороженные куриные наггетсы	300–350 400–450	Равномерно разложите замороженные наггетсы на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
A21	Тесто для пиццы	300–500	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A22	Тесто для пирога	500–800	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A23	Тесто для хлеба	600–900	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
A24	Йогурт — небольшая керамическая чашка	500	Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.
A25	Йогурт — большая стеклянная чаша	500	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его в холодильник на 6 часов. Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время брожения йогурта вращающийся поднос не поворачивается.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 46 2015-06-01 6:26:02

Руководство по использованию функции быстрой разморозки

Блюдо		Размер порции (г)	Способ приготовления
d1	Мясо	200–1500	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
d2	Птица	200–1500	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
d3	Рыба	200–1500	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.
d4	Хлеб и выпечка	100–1000	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10–30 минут.
d5	Фрукты	100–600	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5–20 минут.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 47 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Приготовление вручную

Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

- Не используйте металлические контейнеры в режиме СВЧ. Емкости для продуктов всегда следует устанавливать на вращающийся поднос.
- Для получения наилучших результатов рекомендуется накрыть емкость крышкой.
- По завершении приготовления дайте блюду настояться в собственном пару.

Замороженные овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- Перемешайте овощи два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Шпинат	150	600	5–7	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Брокколи	300	600	8–10	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Горошек	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Зеленая фасоль	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300	600	7–9	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			
Овощная смесь (китайские)	300	600	7½–9½	2–3
	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 48 2015-06-01 6:26:03

Свежие овощи

- Используйте емкость из термостойкого стекла с крышкой.
- На каждые 250 г добавьте 30-45 мл холодной воды.
- Перемешайте один раз в процессе приготовления и еще один раз по окончании приготовления.
- По окончании приготовления добавьте приправы.
- Чтобы процесс приготовления занимал меньше времени, рекомендуется нарезать овощи небольшими кусочками одинакового размера.
- Все свежие овощи следует готовить в режиме СВЧ при максимальной мощности (900 Вт).

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Брокколи	250 500	3–4 6–7	3
	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.		
Брюссельская капуста	250	5–6	3
	Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды.		
Морковь	250	4–5	3
	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.		
Цветная капуста	250 500	4–5 7–8	3
	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.		
Кабачки	250	3–4	3
	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.		
Баклажаны	250	3–4	3
	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.		
Лук-порей	250	3–4	3
	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.		
Грибы	125 250	1–2 2–3	3
	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.		
Лук	250	4–5	3
	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 49 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Блюдо	Размер порции (г)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Перец	250	4–5	3
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250 500	4–5 7–8	3
	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.		
Брюква	250	5–6	3
	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.		

Рис и макаронные изделия

Во время приготовления время от времени помешивайте. Приготовленное блюдо перемешайте еще раз. Готовьте, не накрывая крышкой. По окончании приготовления накройте крышкой и дайте настояться в течение указанного времени. Затем полностью слейте воду.

- Рис: Используйте большую емкость из термостойкого стекла с крышкой — в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.
- Макаронные изделия: Используйте большую емкость из термостойкого стекла.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Способ приготовления
Белый рис (пропаренный)	250	900	16–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		18–20		Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250	900	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375		24–25		Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250	900	17–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	900	19–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	900	11–13	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 50 2015-06-01 6:26:03

Разогрев

- Не разогревайте большие порции блюд, например, окорок, так как они могут подгореть.
- Для разогрева блюда рекомендуется выбирать более низкие уровни мощности.
- Тщательно перемешивайте или переворачивайте пищу во время и после приготовления.
- Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Тщательно перемешайте до, во время и после приготовления с помощью пластмассовой ложки или стеклянной палочки, чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание. Оставьте их в печи на время выдержки. По сравнению с другими типами блюд данные продукты следует разогревать дольше.
- Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Используйте приведенную ниже таблицу для получения справочной информации.

Жидкость

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Напитки (кофе, чай, вода)	250 мл (1 стакан) 500 мл (2 стакана)	900	1½–2 3–3½	1–2
	Налейте в чашки и разогревайте без крышки: 1 чашка по центру, 2 чашки рядом. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.			
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	900	3–4 4–5	2–3
	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.			
Рагу (охлажденное)	450 г	600	5½–6½	2–3
	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	4½–5½	3
	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.			
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600	5½–6½	3
	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 51 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)
Готовое порционное блюдо (охлажденное)	450 г	600	6–7	3
	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей.			

Детское питание и молоко

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (сек.)	Время выдержки (мин.)
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30	2–3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600	20	2–3
	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.			
Детское молоко	100 мл 200 мл	300	30–40 60–70	2–3
	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 52 2015-06-01 6:26:03

Разморозка

Положите замороженные продукты в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи. Не закрывайте емкость крышкой. Переверните продукты во время размораживания. По окончании размораживания слейте жидкость и удалите потроха. Чтобы процесс размораживания занимал меньше времени, рекомендуется нарезать продукты небольшими кусочками и обернуть их в алюминиевую фольгу перед размораживанием. Когда верхняя поверхность замороженных продуктов начнет оттаивать, остановите процесс размораживания и дайте продуктам постоять в течение времени, указанного в таблице.

Не изменяйте значение уровня мощности (180 Вт), установленное для режима размораживания по умолчанию.

Блюдо		Размер порции (г)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)
Мясо	Мясной фарш	250 500	4–6 9–11	15–30
	Свиные отбивные	250	7–8	
	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
Птица	Кусочки курицы	500 (2 шт.)	12–14	15–60
	Целая курица	1200	28–32	
	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
Рыба	Рыбное филе	200	6–7	10–25
	Целая рыба	400	11–13	
	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!			
Фрукты	Ягоды	300	6–7	5–10
	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).			
Хлеб	Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	1–1½ 2½–3	5–20
	Тосты/Сэндвичи	250	4–4½	
	Немецкий хлеб	500	7–9	
	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания!			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 53 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Руководство по приготовлению в режиме гриля

Нагревательные элементы гриля расположены на верхней стенке во внутренней камере печи. Они работают только тогда, когда закрыта дверца и вращается поднос.
При использовании гриля положите продукты на высокую подставку, если в руководстве по приготовлению не указано иное.
Выполните предварительный нагрев гриля в течение 2-3 минут, включив режим гриля, и, если не указано иное, положите продукты на высокую подставку и начните приготовление. По окончании приготовления выньте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Кухонные принадлежности

Гриль. Используйте жароустойчивые емкости, в том числе с металлическими частями. Не используйте пластиковую посуду.

СВЧ + Гриль. Не используйте пластиковую или металлическую посуду.

Тип пищи

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Приготовление в режиме гриля

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3½–4½	2–2½
	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Томаты на гриле	2 шт. (400 г)	300 Вт + Гриль	6–7	-
	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	180 Вт + Гриль	5–6	-
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты по Гавайски	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5–6	-
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 54 2015-06-01 6:26:03

Блюдо	Размер порции	Режим	Время приготовления (1 сторона) (мин.)	Время приготовления (2 сторона) (мин.)
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	14–16	-
	Разрежьте картофелины пополам. Смажьте картофель растительным маслом и посыпьте петрушкой. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			
Печеные яблоки	2 яблока	300 Вт + Гриль	6–7	-
	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Жареная курица	1200-1300 г	450 Вт + Гриль	19–23	20–24
	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. После выпекания дайте постоять 5 минут.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9–11	8–10
	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	8–12	6–10
	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6–8	5½–6½
	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 55 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Блюдо для подрумянивания

Рекомендуется предварительно разогреть блюдо для подрумянивания, установив его на вращающийся поднос, в течение 3–4 минут.

Блюдо	Размер порции (г)	Быстрое разогревание		Приготовление	
		Режим	Время (мин.)	Режим	Время (мин.)
Бекон	80 (4–6 ломтиков)	600 Вт + Гриль	3	600 Вт + Гриль	3–4
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики рядами на тефлоновую тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку.				
Томаты на гриле	200	600 Вт + Гриль	3	300 Вт + Гриль	3½–4½
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.				
Дольки картофеля	250	600 Вт + Гриль	4	450 Вт + Гриль	8–10
	Промойте и очистите картофель. Порежьте картофель дольками или кубиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите кубики на блюде. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните через 5–7 минут.				
Запеченные панированные кусочки куриного филе	300	600 Вт + Гриль	4	600 Вт + Гриль	6–8
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку. Переверните их через 4-5 минут.				

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 56 2015-06-01 6:26:03

Руководство по использованию функции нагрева горячим воздухом

Режим нагрева горячим воздухом предусматривает комбинированное использование внутреннего нагревательного элемента гриля и кольцевого конвекционного нагревательного элемента с расположенным сбоку вентилятором. Горячий воздух поступает в печь через отверстия в верхней части камеры. Расположенные сверху и сбоку нагревательные элементы и расположенный на боковой стенке вентилятор обеспечивают равномерную циркуляцию горячего воздуха.

Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле.

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим (°C)	Время приготовления (мин.)
Замороженные тарталетки/ мини-пиццы	250	200	9–12
	Разложите замороженные мини-пиццы по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженный картофель для приготовления в печи	300	200	13–16
	Разложите замороженный картофель по блюду для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Замороженные куриные наггетсы	300	200	6–9
	Разложите замороженные куриные наггетсы по блюду для подрумянивания. Поставьте блюдо на высокую подставку.		
Замороженная пицца	300	200	13–15
	Поместите замороженную пиццу на низкую подставку.		
Домашняя лазанья/ запеканка с макаронами	500	180	25–30
	Положите макаронные изделия в жаростойкую посуду. Поставьте тарелку на низкую подставку.		
Жареные овощи	300	200	6–10
	Промойте и нарежьте овощи ломтиками (например, цуккини, баклажаны, перец, тыкву). Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на блюдо для подрумянивания и установите его на низкую подставку.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 57 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Руководство по приготовлению с использованием конвекции

Конвекция

В режиме конвекции совместная работа нагревательного элемента и бокового вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха во внутренней камере печи. Используйте этот режим для приготовления печенья, порционных лепешек, булочек и пирогов, а также фруктовых пирогов, выпечки из заварного теста и суфле. Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовой печи.

СВЧ + Конвекция

В этом комбинированном режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для вашего удобства печь оснащена 5 разными комбинированными режимами. Используйте этот режим для приготовления любых блюд из мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и воздушных кексов с фруктами, пирогов и крамблов, жареных овощей, лепешек и хлеба. Используйте только жаропрочную посуду, например стеклянную посуду, керамическую посуду или посуду из костяного фарфора без металлической отделки.

Предварительно прогрейте гриль с помощью функции быстрого прогрева. Подождите завершения цикла. Установите уровень мощности и время приготовления в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Замороженная пицца (готовая)	300–400	Только 200 °C	15–17
	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты		
Замороженная лазанья	400	450 Вт + 200 °C	16–18
	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.		
Жареная говядина/ баранина (средние)	1000–1200	450 Вт + 160 °C	18–20 (с одной стороны) 15–17 (с другой стороны)
	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10–15 минут.		
Замороженные булочки	350 (6 шт.)	100 Вт + 160 °C	6–8
	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 58 2015-06-01 6:26:03

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Мраморный кекс	700	Только 180 °C	70–80
	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.		
Пирожки	По 30	Только 165 °C	25–35
	Положите 12–15 пирожков/маффинов в бумажных чашках на блюдо для подрумянивания. Поставьте тарелку на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.		
Круассаны/булочки (из сырого теста)	200–250	Только 200 °C	13–18
	Положите охлажденные круассаны или булочки на бумагу для выпекания на низкую подставку.		
Замороженный пирог	1000	180 Вт + 160 °C	16–18
	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как он разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.		
Домашняя картофельная запеканка	500	600 Вт 180 °C	5–7 (с одной стороны) 12–16 (с другой стороны)
	Положите запеканку в жаростойкую посуду. Поставьте на низкую подставку.		
Домашний киш (средний)	500–600	170 °C	40–42
	Предварительно прогрейте печь до 170 °C с помощью режима конвекции. Подготовьте киш, используя металлическую сковороду среднего размера, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом.		
Домашний киш (большой)	900–1000	180 Вт + 170 °C	38–40
	Предварительно прогрейте печь до 170 °C с помощью режима конвекции без блюда для подрумянивания. Подготовьте киш, используя блюдо для подрумянивания, и поместите на низкую подставку. Рецепт см. в руководстве по использованию функции автоматического нагрева горячим воздухом.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 59 2015-06-01 6:26:03

Интеллектуальное приготовление

Руководство по приготовлению на пару

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Артишоки	300 (1-2 шт.)	900 Вт	5–6
	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1–2 минуты.		
Свежие овощи	300	900 Вт	4–5
	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Замороженные овощи	300	600 Вт	7–8
	Поместите замороженные овощи в корзину в чаше. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Свежее рыбное филе	300	1-й этап: 900 Вт 2-й этап: 450 Вт	1–2 5–6
	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе минтая, морского окуня или горбуши. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Куриная грудка	300	1-й этап: 900 Вт 2-й этап: 600 Вт	1–2 7–8
	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1–2 минуты.		
Рис	250	900 Вт	15–18
	Поместите пропаренный рис в чашу. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис — в течение 10 минут. Дайте постоять 5–10 минут.		
Картофель в "мундире"	500	900 Вт	7–8
	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 60 2015-06-01 6:26:03

Блюдо	Размер порции (г)	Режим	Время приготовления (мин.)
Рагу (охлажденное)	400	600 Вт	5–6
	Поместите рагу в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150	600 Вт	1–2
	Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1–2 замороженных булочки рядом в корзину. Вставьте корзину в чашу. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Фруктовый компот	250	900 Вт	3–4
	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1–2 ст. л. воды и 1–2 ч. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 61 2015-06-01 6:26:04

Интеллектуальное приготовление

Быстро и просто

Растапливание масла
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30–40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

Растапливание шоколада
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Размягчение засахарившегося меда
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

Растапливание желатина
Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут на мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема
Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга
Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут на мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля
Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Перемешайте несколько раз в процессе обжаривания (от 3½ до 4½ минут) на мощности 600 Вт. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 62 2015-06-01 6:26:04

Устранение неисправностей

При использовании печи могут возникнуть неполадки. Если в работе печи произойдет сбой, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему устранить не удается или на дисплее по-прежнему отображается информационный код, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок.

Problem	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Start (Старт) снова, чтобы начать работу.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 63 2015-06-01 6:26:04

Устранение неисправностей

Problem	Причина	Решение
Во время работы прибора происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.
На печь не подается питание.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность устройства слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 64 2015-06-01 6:26:04

Problem	Причина	Решение
Печь не производит нагрев.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Уровень нагрева низкий, или нагрев выполняется медленно.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция подогрева не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 65 2015-06-01 6:26:04

Устранение неисправностей

Problem	Причина	Решение
Освещение внутри печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и откройте ее снова или нажмите кнопку Cancel (Отмена).
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув пищу, нажмите кнопку Start (Старт) снова, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
Из прибора капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Из-за дверцы идет пар.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 66 2015-06-01 6:26:04

Problem	Причина	Решение
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 5 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Печь включается при нажатии кнопки +30sec (+30 сек).	Это происходит, когда печь выключена.	Микроволновая печь сконструирована так, что в выключенном состоянии ее можно включить нажатием кнопки +30sec (+30 сек).
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
Вращающийся поднос дребезжит при движении, раздается шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 67 2015-06-01 6:26:04

Устранение неисправностей

Problem	Причина	Решение
Гриль		
Во время работы из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.
Печь		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 68 2015-06-01 6:26:04

Problem	Причина	Решение
Печь не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Сбросьте настройки или используйте подходящую посуду с плоским дном.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 69 2015-06-01 6:26:04

Устранение неисправностей

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. Обратитесь к приведенной ниже таблице и попробуйте предложенные решения.

<table>
<tr><th>Код</th><th>Описание</th><th>Решение</th></tr>
<tr><td rowspan="3">C-20</td><td>Цепь датчика температуры разомкнута.</td><td rowspan="3">Отключите кабель питания печи от электросети и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.</td></tr>
<tr><td>Произошло короткое замыкание датчика температуры.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">C-A1</td></tr>
<tr><td>Этот код отображается, когда печи не удается определить открытие или закрытие клапана в течение 1 минуты.</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Отсутствие связи между основным и вспомогательным микроконтроллером.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>Этот код отображается при высокой температуре внутри печи.
В случае, если во время работы микроволновой печи в любом из режимов температура превышает максимально допустимое значение (опасность пожара).</td><td>Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Снова включите микроволновую печь.</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td rowspan="2">Сенсорные кнопки не функционируют должным образом.</td><td>Нажмите Stop (Стоп) (STOP) и повторите попытку.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Отключите кабель питания микроволновой печи от электросети и не подключайте его к сети до тех пор, пока печь не остынет. Очистите кнопку. (Пыль, вода)
В случае повторного возникновения неполадки обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.</td></tr>
</table>

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 70 2015-06-01 6:26:04

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания		230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	2950 Вт
	СВЧ	1450 Вт
	Гриль	2250 Вт
	Конвекция	2500 Вт
	Нагрев горячим воздухом	2750 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 900 Вт (IEC – 705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (20)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	Основной блок (включая ручку)	528 x 404 x 473 мм
	Камера для приготовления	400 x 219 x 396,5 мм
Объем		35 л
Вес	Нетто	Прибл. 28,5 кг

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_RU.indd 71 2015-06-01 6:26:04

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04336P-00

Microwave oven

User manual

MC35J8085**

Contents

Using this user manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **4**

Important safety instructions 4
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 12

Installation **13**

What's included 13
Installation site 18
Turntable 18

Maintenance **19**

Cleaning 19
Replacement (repair) 20
Care against an extended period of disuse 20

Before you start **21**

Clock 21
Sound On/Off 22
Power saving 22
About microwave energy 23
Cookware for microwave 24

Operations **26**

Control panel 26
Manual mode 29
Auto mode 36
Special functions 38

Cooking Smart **40**

Auto cooking 40
Manual cooking 48
Quick & Easy 62

Troubleshooting **63**

Checkpoints 63
Information codes 70

Technical specifications **71**

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 2 2015-06-01 6:44:43

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 3 2015-06-01 6:44:43

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 4 2015-06-01 6:44:44

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 5 2015-06-01 6:44:44

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 6 2015-06-01 6:44:44

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 7 2015-06-01 6:44:44

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 8 2015-06-01 6:44:44

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 9 2015-06-01 6:44:44

Safety instructions

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 10 2015-06-01 6:44:44

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   1) door (bent)
   2) door hinges (broken or loose)
   3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 11 2015-06-01 6:44:44

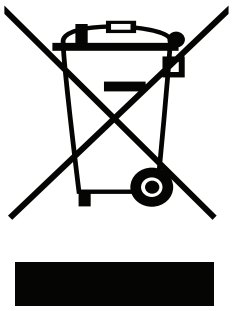
Safety instructions

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

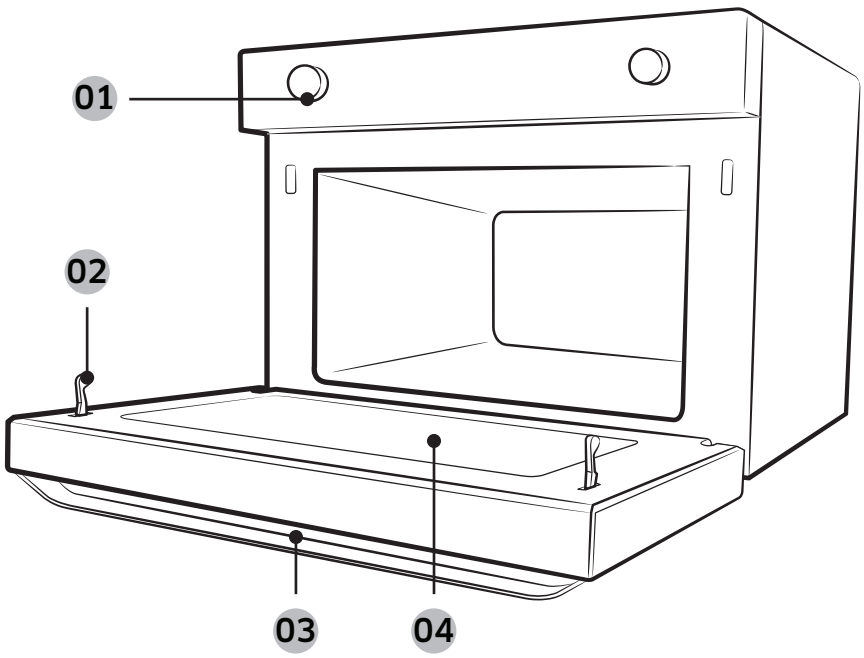
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 12 2015-06-01 6:44:44

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
04 Door

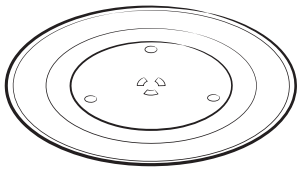
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 13 2015-06-01 6:44:44

Installation

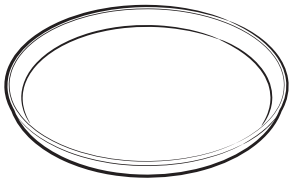
Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

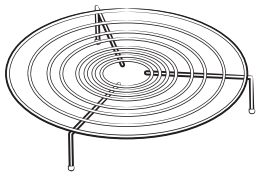
Roller ring



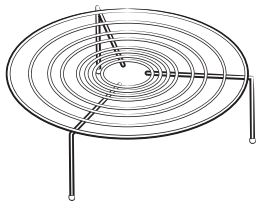
Turntable



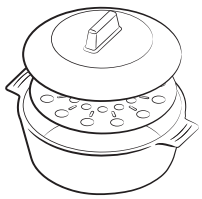
Crusty plate



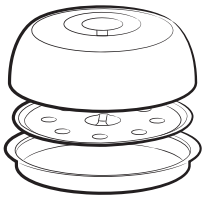
Low rack



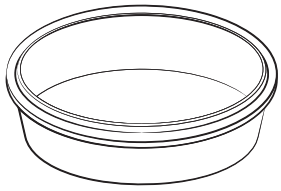
High rack



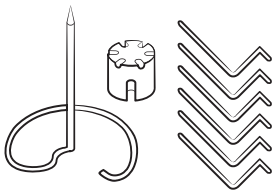
Steam cooker *



Pro Steamer *



Glass container *



Barbecue set *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 14 2015-06-01 6:44:45

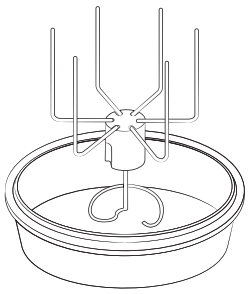
Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. **NOTE** Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Steam cooker	(MC35J8085P* model only) • Use the Steam cooker with Power Steam. • The Steam cooker is available only with Microwave cooking. Do not use with other cooking modes. • See the **Steam cooking guide** on page **60**.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 15 2015-06-01 6:44:45

Installation

Pro Steamer	(MC35J8085L* and MC35J8085V* models only) • The Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use the Pro Steamer to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave mode. Do not use with other cooking modes. • See the **Steam cooking guide** on page **60**. ⚠ **CAUTION** • The Pro Steamer is dedicated to this model. Do not use the Pro Steamer with other models or products. A fire or property damage may occur. • Do not use the Pro Steamer without water or food inside. Fill the Pro Steamer with at least 500 ml of water before use. Otherwise, cooking may be incomplete, or a fire or property damage may occur. • Make sure to use oven gloves when taking the Pro Steamer out because the Pro Steamer becomes very hot when cooking is complete. • Make sure to properly assemble the Pro Steamer including the cover before cooking. Eggs or chestnuts may explode without the cover or Crusty plate.
Glass container	(MC35J8085P* and MC35J8085V* models only) • Put the Glass container on the turntable, and place the roasting stand on the container for roasting.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 16 2015-06-01 6:44:45

Barbecue set	(MC35J8085P* and MC35J8085V* models only) The barbecue set consists of the roasting spit, coupler barbecue, and 6 skewers, making up the vertical multi-spit. Use this barbecue set to barbecue whole meats such as chicken. This set removes the need to turn the meat over manually, and can be also used with Grill combination mode. **Vertical multi-spit** Use the vertical multi-spit with 6 kebab skewers with Convection or Combination mode to barbecue meat or vegetables that have been cut into pieces.  First put the roasting spit on the Glass container, and insert the multi-spit into the roasting spit. **⚠ CAUTION** • When cooking is complete, use oven gloves to take out the multi-spit because the multi-spit becomes very hot. • Do not clean the multi-spit with dishwashers. Clean the multi-spit manually with neutral detergent and lukewarm water.

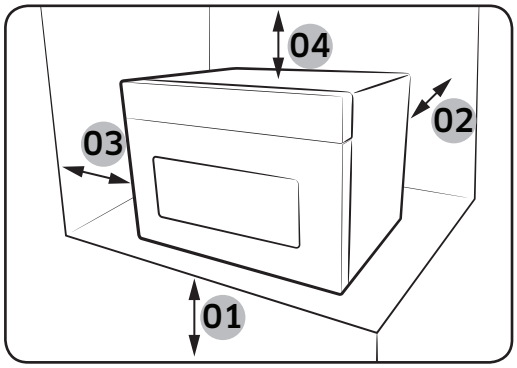
NOTE

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 17 2015-06-01 6:44:45

Installation

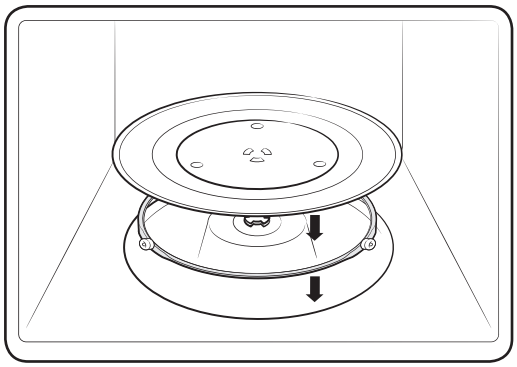
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 18 2015-06-01 6:44:45

Maintenance

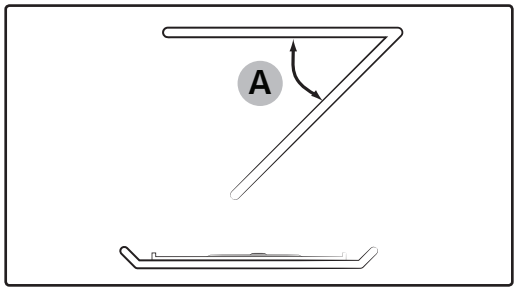
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 19 2015-06-01 6:44:45

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

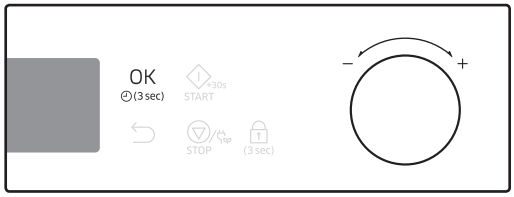
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 20 2015-06-01 6:44:45

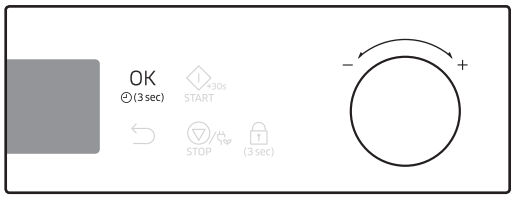
Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.





1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

- To change the current time later, press and hold **OK** for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

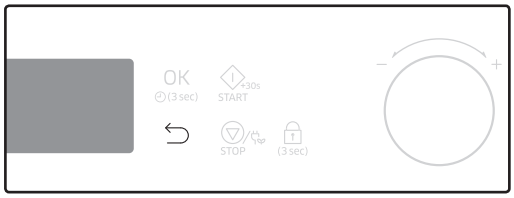
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 21 2015-06-01 6:44:46

Before you start

Sound On/Off

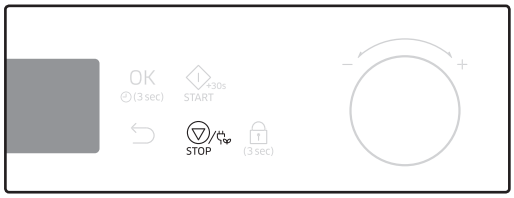
You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

To mute the sound, hold down ⮌ for 3 seconds. "**OFF**" appears on the display.



To unmute the sound, hold down ⮌ again for 3 seconds. "**ON**" appears on the display.

Power saving



To reduce power consumption, press STOP for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

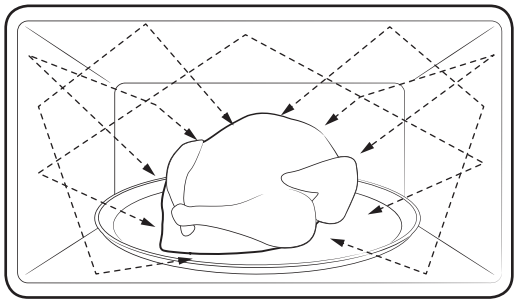
NOTE

- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 22 2015-06-01 6:44:46

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 23 2015-06-01 6:44:46

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 24 2015-06-01 6:44:46

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

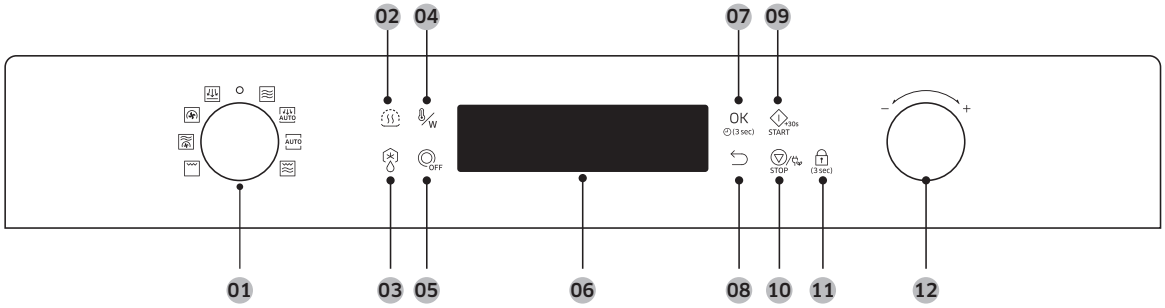
○ : Microwave safe △ : Use caution × : Microwave unsafe

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 25 2015-06-01 6:44:46

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode dial	Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.
02 Keep warm	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
03 Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.
04 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
05 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
06 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
07 OK	Press to confirm your settings.
08 Back	Press to return to the default setting.
09 Start	Press to start operation. This button is also used to cook with microwave energy for 30 seconds at maximum power level.
10 Stop/Power (Eco)	Press to turn the oven on. During operation, press once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.
12 Value dial	Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease.

NOTE

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 26 2015-06-01 6:44:47

Feature overview

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode		Hot Blast	160-230 °C	200 °C	60 min.
			Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.		
		Convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.		
		Convection Combo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
		Microwave	100-900 W	900 W	90 min.
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
			Use this for grilling food such as meat.		
		Grill Combo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 27 2015-06-01 6:44:47

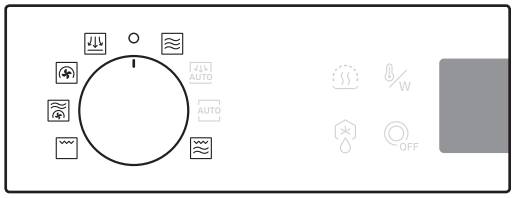
Operations

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode	AUTO	Hot Blast Auto	To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.		
	AUTO	Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes.		
		Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions		Keep Warm	50-80 ˚C	60 ˚C	3 hrs.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 28 2015-06-01 6:44:48

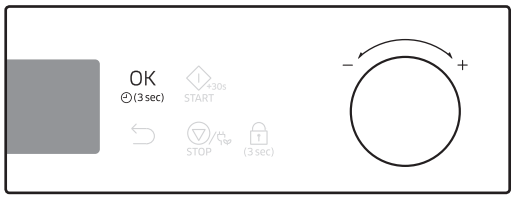
Manual mode

Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a manual mode, for example, Convection. The default temperature blinks.

Step 2. Set temperature or Power level

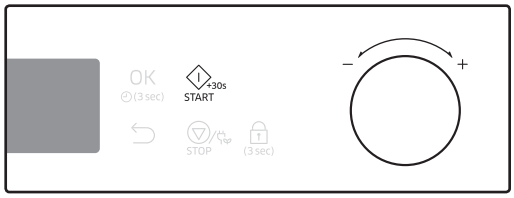


Use the value dial to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time



Use the value dial to set the cooking time. When done, press **START** (+30s START).

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat

The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

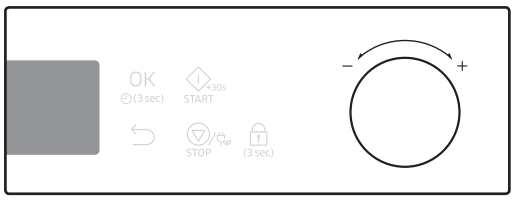
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 29 2015-06-01 6:44:48

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

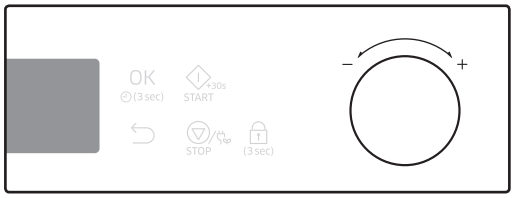
To change the cooking time during cooking



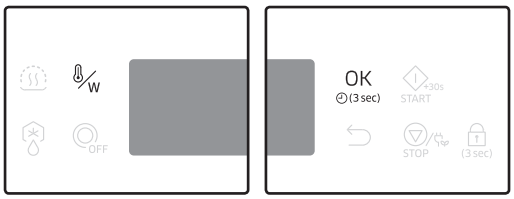
Use the value dial to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

1. Press W. The temperature (or power level) element blinks.

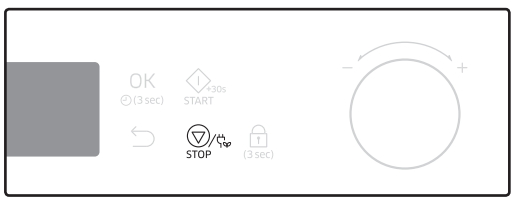


2. Use the value dial to adjust the temperature (or power level).



3. Press **OK** or W to confirm the changes.

To stop operation



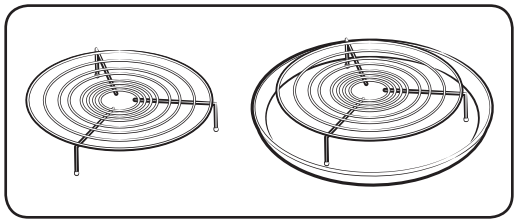
Press **Stop** (STOP) once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 30 2015-06-01 6:44:49

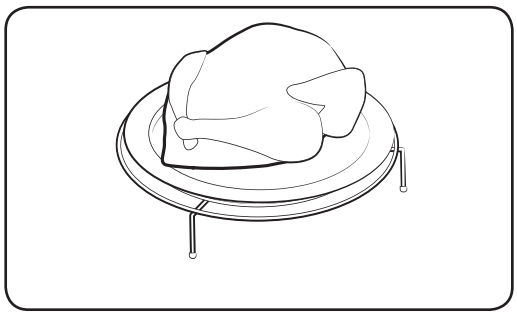
Hot Blast

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

Step 1 **Hot Blast** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **29**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

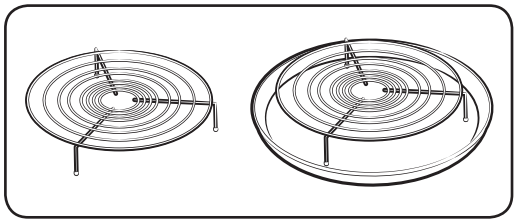
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 31 2015-06-01 6:44:49

Operations

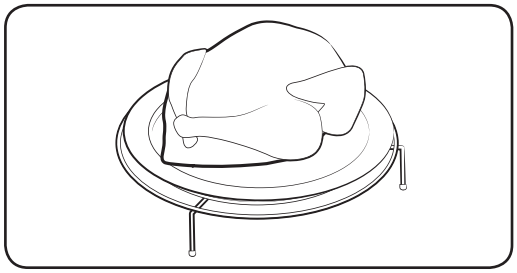
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 **Convection** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



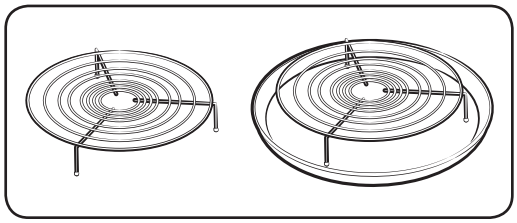
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **29**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

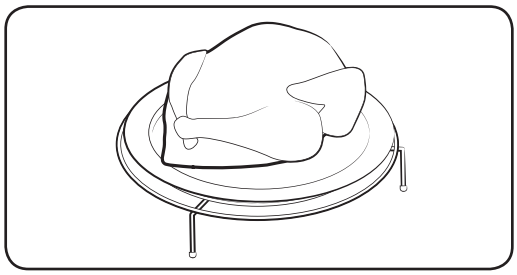
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 32 2015-06-01 6:44:49

Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection Combo	>	Temperature and Power level	>	Cooking time	>	Preheating





1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **29**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 33 2015-06-01 6:44:49

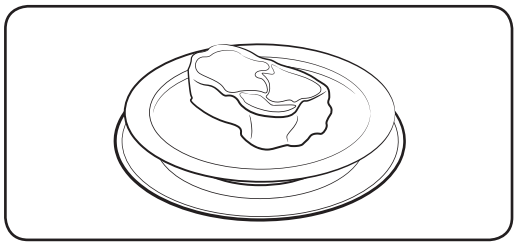
Operations

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave		Power level		Cooking time		-



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **29**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select **Microwave**, and then press **START** (START).

Power level

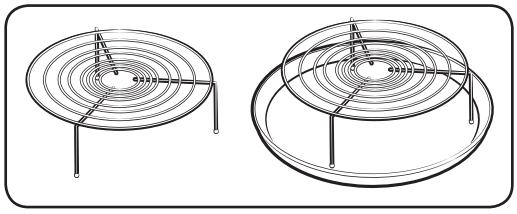
Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	750	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 34 2015-06-01 6:44:50

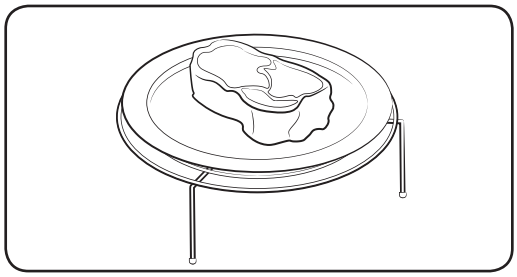
Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		-		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

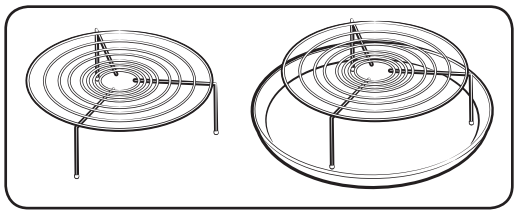


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the **Manual mode** on page **29**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

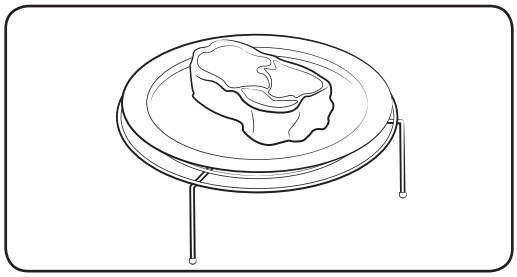
Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **29**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

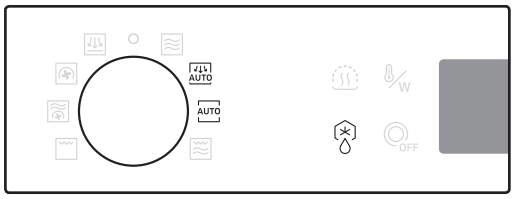
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 35 2015-06-01 6:44:50

Operations

Auto mode

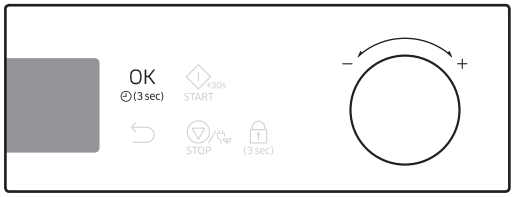
The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Hot Blast Auto**, **Auto Cook**, and **Power Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



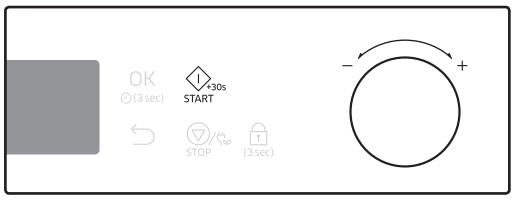
Turn the mode dial to select an auto mode (**Hot Blast Auto** and **Auto Cook**) or press **Power Defrost**. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the value dial to set the serving size (or weight). When done, press **START** (START).

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

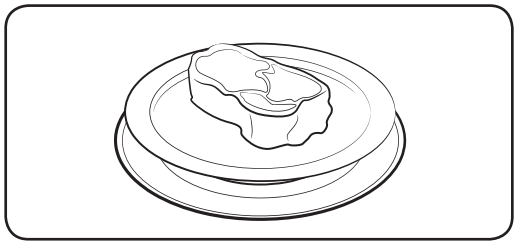
The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 36 2015-06-01 6:44:50

Hot Blast Auto

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.
To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Hot Blast Auto		1 to 10		Serving size



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **36**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

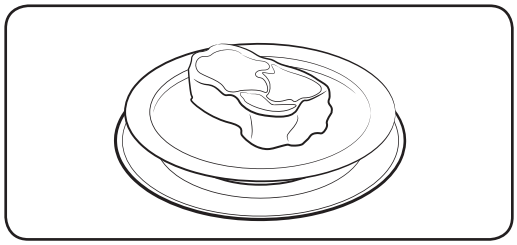
⚠ CAUTION

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Auto		1 to 25		Serving size



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **36**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

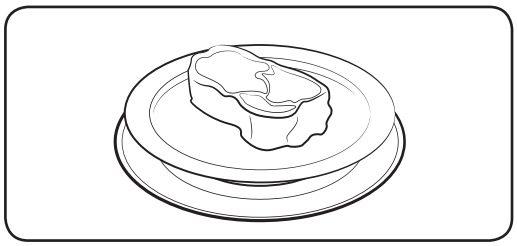
MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 37 2015-06-01 6:44:50

Operations

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Power Defrost		1 to 5		weight



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **36**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

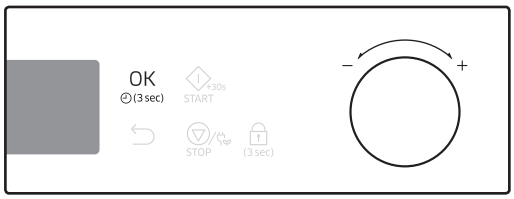
Special functions

Keep Warm

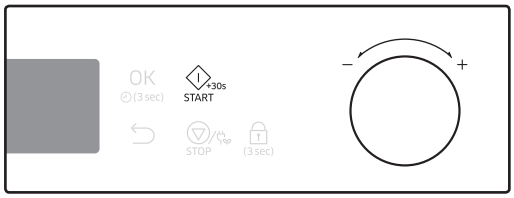
With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,

1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the value dial to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.



3. Use the value dial to set the time, and then press **START** ( ). The oven starts warming.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 38 2015-06-01 6:44:51

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

- To change the temperature during the cycle, press $\frac{}{w}$, and repeat step 2 above.

Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ Pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ Crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 39 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Auto cooking

Hot Blast Auto guide

Food		Serving size (g)	Directions
H1	Frozen Pan Pizza	400-450	Remove a package and place the Pizza on a low rack. Put in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H2	Homemade Pizza	500-550	Ingredients • Pizza dough (200-220 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt • Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese Method Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 40 2015-06-01 6:44:51

Food		Serving size (g)	Directions
H3	Homemade Lasagne	1000-1100	Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagna noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H4	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 41 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
H5	Frozen French Fries	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H6	Frozen Buffalo Wings	400-450 500-550	Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a crusty plate. Set plate on high rack. Put them in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H7	Roast Chicken Pieces	500-600 900-1000	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H8	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H9	Beef Steak Pie	500-600	Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper, 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock,120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk (beaten) Method Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and pork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 42 2015-06-01 6:44:51

Food		Serving size (g)	Directions
H10	Homemade Mini Quiche	400-500	Ingredients • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.

Auto cook guide

Food		Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A3	Plated Meal (3 components)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready Meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 43 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A5	Roast Fish	300-400 500-600	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A6	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A7	Roast Pork	800-1000 1200-1400	Brush pork with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A8	Grilled Chicken Breasts	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A10	Grilled Fish Fillets	500-600	Brush fish fillets with oil and spice. Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A11	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A12	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 44 2015-06-01 6:44:51

Food		Serving size (g)	Directions
A13	Roast Vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A15	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A16	Potato Wedges	300-350 400-450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A17	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A18	Frozen Prawns	300-350 400-450	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A19	Frozen Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A20	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A21	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 45 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A22	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A23	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A24	Yogurt – Small Ceramic Cup	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.
A25	Yogurt – Large Glass Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 46 2015-06-01 6:44:51

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
d2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 47 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 48 2015-06-01 6:44:51

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels Sprouts	250	5-6	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 49 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip Cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- Rice: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- Pasta: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	900	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	900	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 50 2015-06-01 6:44:51

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½-5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½-6½	3
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 51 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 52 2015-06-01 6:44:51

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 53 2015-06-01 6:44:51

Cooking Smart

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + Cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 54 2015-06-01 6:44:52

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Roast chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 55 2015-06-01 6:44:52

Cooking Smart

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 56 2015-06-01 6:44:52

Hot blast guide

Cooking with hot blast is a powerful combination of the inner grill heater and the convection ring heater with fan at side. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and side and the fan at the side-wall, keeps the hot air circulating evenly.

Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ Pizza snacks	250	200	9-12
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen oven chips	300	200	13-16
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen chicken nuggets	300	200	6-9
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen pizza	300	200	13-15
	Put frozen Pizza on the low rack.		
Homemade lasagna/ Pasta gratin	500	180	25-30
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Roast vegetables	300	200	6-10
	Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on low rack.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 57 2015-06-01 6:44:52

Cooking Smart

Convection guide

Convection
In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection
This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	15-17
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/Lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	6-8
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 58 2015-06-01 6:44:52

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Marble cake	700	Only 180 °C	70-80
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small cakes	each 30	Only 165°C	25-35
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/Bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade potato gratin	500	600 W 180 °C	5-7 (first side) 12-16 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade quiche (medium size)	500-600	170 °C	40-42
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		
Homemade quiche (large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 59 2015-06-01 6:44:52

Cooking Smart

Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Artichokes	300 (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300	900 W	4-5
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300	600 W	7-8
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Rice	250	900 W	15-18
	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500	900 W	7-8
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 60 2015-06-01 6:44:52

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Stew (chilled)	400	600 W	5-6
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600 W	1-2
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250	900 W	3-4
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 61 2015-06-01 6:44:52

Cooking Smart

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 62 2015-06-01 6:44:52

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 63 2015-06-01 6:44:52

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 64 2015-06-01 6:44:52

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 65 2015-06-01 6:44:52

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 66 2015-06-01 6:44:52

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 67 2015-06-01 6:44:52

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 68 2015-06-01 6:44:52

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 69 2015-06-01 6:44:52

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press **Stop** (STOP) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 70 2015-06-01 6:44:53

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2950 W
	Microwave	1450 W
	Grill	2250 W
	Convection	2500 W
	Hotblast	2750 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 473 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 28.5 kg

MC35J8085CT_BA_DE68-04336P-00_EN.indd 71 2015-06-01 6:44:53

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04336P-00